EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

PROGRAMA ARTICULACIÓN LA EDUCACIÓN MEDIA

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: Camilo Andrés Eslava Cortés

Número de contrato: No. CO1.PCCNTR.5772028

Periodo: 16 de abril al 15 de mayo de 2024.

Supervisor de contrato: HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ

A continuación, se evidencian las actividades desarrolladas durante el mes de febrero de 2024:

OBLIGACION # 1: 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.

Actividad: Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas como Sofía plus y Territorium.

Ficha: 2713168
Fase: Ejecución
Programa: Técnico en COCINA
Institución Educativa: IE Rosa Zarate de Peña
Competencia: Preparar Alimentos de acuerdo con solicitud del cliente.
Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

Fecha: jueves 18- 25 de abril y 2, 9 de mayo de 2024

Evidencia Fotográfica:

Ficha: 2713165



Fase: Ejecución
Programa: Técnico en COCINA
Institución Educativa: IE Nuestra Señora del palmar
Competencia: Preparar Alimentos de acuerdo con solicitud del cliente.
Resultado de aprendizaje: Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.
Fecha: martes 23-30 de abril y 7-14 de mayo de 2024





Ficha: 2916224
Fase: análisis
Programa: Técnico en cocina
Institución Educativa: La Buitrera
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Resultado de aprendizaje: detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
Fecha : viernes 19-26 de abril y 3- 10 de mayo de 2024



Ficha: 2916245
Fase: análisis
Programa: Técnico en cocina
Institución Educativa: Humberto Raffo Rivera
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Resultado de aprendizaje: detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
Fecha : lunes 22, 29 de abril y 6 de mayo de 2024





Ficha: 2916258
Fase: análisis
Programa: servicio de restaurante y bar
Institución Educativa: Nuestra señora del palmar
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Resultado de aprendizaje: detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
Fecha : miércoles 17, 24 de abril y 8, 15 de mayo de 2024



Ficha: 2919526
Fase: análisis
Programa: servicio de restaurante y bar
Institución Educativa: Rossa Zarate de Peña
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente
Resultado de aprendizaje: detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
Fecha : jueves 18, 25 de abril y 2, 9 de mayo de 2024



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

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA		
FECHA DE ELABORACION:	**30/04/2024**	
PROGRAMA:	**Tecnico en cocina**	
N° FICHA:	**2713168**	
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**	
FASE DEL PROYECTO:	**EJECUCIÓN**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**ROSA ZARATE DE PEÑA**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/07/2023**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2024**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
BRANDON NAY MANZANO PEREZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CATALINA GRANDA ARIAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ERIK JOHAN MENESES QUINSYAS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JENSEN HERNANDO PORTILLO CAICEDO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOHAN CAMILO SANDOVAL ACOSTA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN ESTEBAN ARANDA MUÑOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN FELIPE LONDOÑO ERAZO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JUAN JOSE MONA ORTIZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	
KAREN CAMILA BRAVO CERON	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KEVIN ALEXIS HOYOS HURTADO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA FERNANDA LONDOÑO ERAZO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA PEREZ SANCHEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MAYERLI ALEXANDRA BAHOS ESPAÑA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLAS FERNANADO RENJIFO CHICANGANA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SANTIAGO RUANO NOGUERA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 024
SARA NICOL MORENO MUÑOZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 025
SARASOFIA FAJARDO POTES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 026
SOFIA ORTIZ GAVIRIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 027
TANIA LIZETH DE LA CRUZ AYALA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 028

REGISTRO DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA	
FECHA DE ELABORACION:	**30/04/2024**
PROGRAMA:	**COCINA**
N° FICHA:	**2713165**
INSTRUCTOR:	**CAMILO ESLAVA**

FASE DEL PROYECTO:	**EJECUCIÓN**	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR**	
FECHA INICIO ETAPA PRODUCTIVA:	**01/07/2023**	
FECHA DE FINALIZACION ETAPA PRODUCTIVA:	**30/11/2024**	
Nombres y apellidos del aprendiz	**Actividad**	**Avance de cumplimiento**
ANA SOFIA GARCIA VASQUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ANA SOFIA GARZON SAENZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
BRIANA SIRLEYI JARAMILLO PARGA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
CATALINA MORALES REYES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
DANA KAMILA VALENCIA RODRIGUEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ERIKA VANESSA SERNA REVELO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
GABRIELA RENTERIA HENAO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
HELLEN GIMEL AGUIRRE FRANCO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

ISABELA MUÑOZ GARCÉS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
JOSELYN DAYANNA ALVARADO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KARIN SELENE VIVAS CORDOBA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KATHERIN TRUJILLO COLLAZOS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
KATHERYN SOFIA SARAY GUZMAN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA CAMILA YELA LOPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LAURA VALENTINA DAVILA RENDON	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
LUISA FERNANDA GOMEZ LONDOÑO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA ALEJANDRA GUZMAN TORRES	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIA JOSE PIZARRO LENIS	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

	teniendo en cuenta programa, procedimientos	
MARIA PAULA JIMENEZ GARCIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
MARIANA NARVAEZ LÓPEZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NASLY TATIANA BOYACA BECERRA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NATALIA PERALTA MARIN	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLE VALENCIA VILLANUEVA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
NICOLLE MARIANA GONZALEZ DIAZ	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
SARAH LUCÍA GONZALEZ ROMERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
TATIANA MARCELA TORRES VALENCIA	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
VALENTINA ASTUDILLO ROSERO	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

YELDRY RINCON BUCHELI	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023
ZHARICK ELIANA TROCHEZ TOVAR	efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos	Cumple con las actividades propuestas en el formato 023

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.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	19/04/2024
Ficha de Caracterización:	2419524
Código:	435391
Versión:	1
Denominación:	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/03/2024
Fecha Fin:	19/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1072192147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	EN FORMACION	2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	544796 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ACUERDO A ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	POR EVALUAR	-
TI	1072192147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	EN FORMACION	36100 - Enriquecer Las Hortalizas con el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	543247 - 4 CONTRIBUIR CON EL FORTALECIMIENTO DE LA CULTURA DE PAZ A PARTIR DE LA DIGNIDAD HUMANA Y LAS ESTRATEGIAS PARA LA CONVIVENCIA SOCIAL DE USO ÉTICO	POR EVALUAR	-
TI	1072192147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	EN FORMACION	36100 - Enriquecer Las Hortalizas con el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	543248 - 3 PROMOVER EL USO RACIONAL DE LOS RECURSOS NATURALES A PARTIR DE CRITERIOS DE SOSTENIBILIDAD Y SUSTENTABILIDAD ÉTICA Y AMBIENTALMENTE	POR EVALUAR	-
TI	1072192147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	EN FORMACION	36100 - Enriquecer Las Hortalizas con el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	543249 - 2 ESTABLECER RELACIONES DE CRECIMIENTO PERSONAL Y COMUNITARIO A PARTIR DEL RECONOCIMIENTO COMO APORTE PARA EL	POR EVALUAR	-
TI	1072192147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	EN FORMACION	36100 - Enriquecer Las Hortalizas con el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	543250 - 1 PROMOVER LA DIGNIDAD Y LA DEL OTRO A PARTIR DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES ÉTICOS COMO APORTE EN LA RESTAURACIÓN DE UNA	POR EVALUAR	-
TI	1072192147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	EN FORMACION	36102 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	543290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE	APROBADO	CC 1022375491 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

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



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
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

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

CAMILO ANDRÉS ESLAVA CORTÉS

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1022375456

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

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

Firmado Digitalmente por

458062 - 22/12/2021
No.Y FECHA REGISTRO

Vigencia:
hasta el 22 de Diciembre de 2024

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

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	17/04/2024
Ficha de Caracterización:	2414245
Código:	439593
Versión:	103
Denominación:	COCINA.
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/03/2024
Fecha Fin:	15/02/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	74 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativo
TI	1625831633	BRAYAN SANTIAGO	LIZARAZO TRIANA	ENFORMACION	36102 - Ruruteda de Aprendizaje de la Inducción.	543699 - 1.IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1092621251	THALIANA VALENTINA	PABON RIVERA	ENFORMACION	36102 - Ruruteda de Aprendizaje de la Inducción.	543699 - 1.IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1105374366	JUAN ESTEBAN	QUINTERO CUERVO	ENFORMACION	36102 - Ruruteda de Aprendizaje de la Inducción.	543699 - 1.IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1190045761	JUAN MANUEL	DAVILA RATO	ENFORMACION	36102 - Ruruteda de Aprendizaje de la Inducción.	543699 - 1.IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1190046302	ALEJANDRO	BETANCURTH QUINTERO	ENFORMACION	36102 - Ruruteda de Aprendizaje de la Inducción.	543699 - 1.IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1112050260	NICOLAS	LOPEZ URIBE	ENFORMACION	36102 - Ruruteda de Aprendizaje de la Inducción.	543699 - 1.IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1112447419	JUAN DIEGO	OSPINA CARDENAS	ENFORMACION	36102 - Ruruteda de Aprendizaje de la Inducción.	543699 - 1.IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1144090647	CHRISTIAN LEANDRO	CORTEZ ALBORNOZ	ENFORMACION	36102 - Ruruteda de Aprendizaje de la Inducción.	543699 - 1.IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1144091448	DEYFY SLEY	SARRIA DIAZ	ENFORMACION	36102 - Ruruteda de Aprendizaje de la Inducción.	543699 - 1.IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1144092167	KEVIN SANTIAGO	PALACIO ARANGO	ENFORMACION	36102 - Ruruteda de Aprendizaje de la Inducción.	543699 - 1.IDENTIFICAR LA DINAMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE	APROBADO	CC 1022375494 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

Activar Windows

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	19/04/2024
Ficha de Caracterización:	2916526
Código:	435301
Versión:	1
Denominación:	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
Estado de la Ficha de	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	01/03/2024
Fecha Fin:	15/12/2025
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	76 - REGIONAL VALLE
Centro de Formación:	9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
TI	1072192147	SARA MICHELLE	BOHILLA VASQUEZ	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1090279955	VALENTINA	VILLEGAS GÓMEZ	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1094162076	KIARA MAITE	GOMEZ RAMIREZ	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1094407671	KAREN YANESSA	ACEVEDO FERNANDEZ	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1094122907	LIZETH CAMILA	PIAMBA GONZALEZ	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1098374729	NICOLE DAIANA	MELO SÁNCHEZ	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1105374149	MARIANA	MOLINA MOGOLLON	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1107852702	AMY MARIANA	GIFUENTES ACEVEDO	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1107854783	JULIANA ANDREA	HAZO RUALES	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
TI	1110046980	MARIANA	NÚÑEZ URQUIJO	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

Reporte de Juicios de Evaluación

e:	19/04/2024
rización:	2916526
	435301
	1
	SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
e de	EN EJECUCION
	01/03/2024
	15/12/2025
nación:	PRESENCIAL
	76 - REGIONAL VALLE
ción:	9124 - CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registra el juicio evaluativo
1029282489	ERIKA PAOLA	QUINTERO QUINTERO	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
1063434313	SONIA ALEXANDRA	SAMBONI HOYOS	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
1065443499	CRISTIAN ANDRES	CAMPO PECHUCUE	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
1077157041	VALENTINA	CASTILLO MUSSE	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
1090046592	NATALY ANDREA	OSPINA APRAEZ	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
1090190755	SARA	OSPINA FRANCO	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
1094904729	MARIA FERNANDA	QUINTERO MONROY	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
1094821745	MARIA JOSE	TOBON YELEZ	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
1105374490	JOAN ESTEBAN	HOYOS MUÑOZ	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES
1107853479	YALERI	REY MUÑOZ	ENFORMACION	34102 - Ruruta de Aprendizaje de la Inducción.	992290 - IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE	APROBADO	CC 1022375456 - CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual



ACTA No. 001_INDUCCION_AEM			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ TÉCNICO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS FICHA 2919526			
CIUDAD Y FECHA:	**Palmira 01-04-24**	**HORA INICIO:** 1:00 pm	**HORA FIN:** 1:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**IE NUESTRA SEÑORA DEL PALMAR**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

TEMAS:

1. Comité Técnico Programa: Técnico en Restaurante y Bar .

Ficha: 2919526

Fase: Inducción

Actividad de proyecto evaluada: Inducción

2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.

Ficha: 2919526

Fase: Inducción

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Comité Técnico citado para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico en Restaurante y Bar , Ficha 2919526 en su Fase de Inducción y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación del Quórum.
2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.
3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.
4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.
5. Informe de los avances del proceso formativo.
6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.

7. Conclusiones
8. Compromisos
9. Anexos:

- Reporte de inasistencias del aplicativo Sofía Plus.
- Reporte de Emisión de Juicios Evaluativos del aplicativo Sofía Plus.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.

Se realizó la verificación del quórum para poder desarrollar el comité de seguimiento, evaluación y estado de administración educativa en SOFIA PLUS citado por la coordinación académica de la ficha 2919526 Fase Inducción; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.

Se realizó la revisión previa en el aplicativo SOFIA PLUS del grupo 2919526 Fase: Inducción del programa Técnico en Restaurante y Bar , encontrando la siguiente situación de sus aprendices:

FICHA 2919526

- Aprendices Cancelados: 0
- Aprendices Aplazados: NA
- Aprendices en Formación: 33
- Aprendices en Proceso de Retiro: 0

Se analiza y se constata que de los 23 aprendices que se encuentran activos en el aplicativo SOFÍA PLUS 23 están asistiendo a formación.

3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.

Se realiza revisión de la emisión de Resultados de Aprendizaje del Técnico en Restaurante y Bar Constatando la siguiente situación en el aplicativo SOFIA PLUS.

- TOTAL de Resultados de Aprendizaje: 50
- Resultados de aprendizaje evaluados: 1
- Resultados de aprendizaje sin evaluar: 49

El tiempo de formación de este técnico con corte al 31 de marzo 2024 es de aproximadamente 1 mes, ya que dio inicio el 01 de marzo de 2024 según aplicativo SOFIA PLUS y el porcentaje de resultados de aprendizaje evaluados alcanza el 0.02%.

4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.

Se recuerda el equipo de instructores que está orientando la formación a la fecha:

Instructor	Competencia que orienta	Resultado de Aprendizaje que orienta
Camilo Andrés Eslava Cortés (Instructora SENA)	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE INDUCCION.	IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

5. Informe de los avances del proceso formativo.

FASE	Competencias	Total resultados de aprendizaje	Total Resultados ejecutados	Total Resultados pendientes	% Ejecuta
INDUCCIÓN	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE INDUCCION.	1	1	0	100%

6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.

Número de Documento	Nombre	Apellidos	Competencia
1072102147	SARA MICHELLE	BONILLA VASQUEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

1090275955	VALENTINA	VILLEGAS GÓMEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1094162876	KIARA MAITE	GOMEZ RAMIREZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1098407671	KAREN VANESSA	ACEVEDO FERNANDEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1104822007	LIZETH CAMILA	PIAMBA GONZALEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1105374725	NICOLE DAIANA	MELO SÁNCHEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1105374849	MARIANA	MOLINA MOGOLLON	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1107852782	AMY MARIANA	CIFUENTES ACEVEDO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1107854783	JULIANA ANDREA	MAZO RUALES	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1110046080	MARIANA	NÚÑEZ URQUIJO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1110046897	SARAY	RODRIGUEZ ANGULO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1113989974	HEILLY CAROLINA	VALLEJO ESCOBAR	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114001531	MARIA ALEJANDRA	ARAMBURO REYES	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114001793	KAREN TATIANA	LOPEZ HIDALGO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114003570	LAURA SOFIA	GIRALDO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114241409	ANA VIRGINIA	GARCIA SAAVEDRA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114242411	LAURA SOFIA	GARCIA GIRALDO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114242623	TATIANA	GIRALDO MINA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114242624	VALERY	GIRALDO HINA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

1114242847	SARAY	CUSPOCA RODRIGUEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114310180	JESSICA VALERIA	VILLEGAS VARGAS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114311763	DANIELA	VARGAZ RAMIREZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114312036	ISABELLA	ESCOBAR CRUZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114542991	LAURA ISABELLA	RENDÓN BENAVIDES	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114544371	SAMANTHA	CAMACHO MEJIA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1114544962	KAREN SOFIA	RODRIGUEZ SANCHEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1150685483	VALERIA	GARCIA ZAPATA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
1191213561	DAHIANA ANDREA	RIVERA ROA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

CONCLUSIONES

- Se evalúan los aprendices relacionados.
- Se concluye la fase de inducción y se inicia la fase de análisis

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Evaluar en plataforma	01-04-24	Camilo Eslava	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Camilo Andrés Eslava Cortés	Sena	Si	Ninguna	
Sol Mauira Costa	I.E.M. Jta del Palmar	Si	Ninguna	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXO

ACTA No. 001_INDUCCION_AEM			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ TÉCNICO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS FICHA 2916258			
CIUDAD Y FECHA:	**YUMBO 01-04-24**	**HORA INICIO:** 1:00 pm	**HORA FIN:** 1:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**IE ROSA ZARATE DE PEÑA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

TEMAS:

1. Comité Técnico Programa: Técnico en Restaurante y Bar .
Ficha: 2916258
Fase: Inducción
Actividad de proyecto evaluada: Inducción

2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.
Ficha: 2916258
Fase: Inducción

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Comité Técnico citado para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico en Restaurante y Bar , Ficha 2916258 en su Fase de Inducción y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación del Quórum.
2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.
3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.
4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.
5. Informe de los avances del proceso formativo.
6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.

7. Conclusiones
8. Compromisos
9. Anexos:

- Reporte de inasistencias del aplicativo Sofía Plus.
- Reporte de Emisión de Juicios Evaluativos del aplicativo Sofía Plus.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.

Se realizó la verificación del quórum para poder desarrollar el comité de seguimiento, evaluación y estado de administración educativa en SOFIA PLUS citado por la coordinación académica de la ficha 2916258 Fase Inducción; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.

Se realizó la revisión previa en el aplicativo SOFIA PLUS del grupo 2916258 Fase: Inducción del programa Técnico en Restaurante y Bar , encontrando la siguiente situación de sus aprendices:

FICHA 2916258

- Aprendices Cancelados: 0
- Aprendices Aplazados: NA
- Aprendices en Formación: 33
- Aprendices en Proceso de Retiro: 0

Se analiza y se constata que de los 23 aprendices que se encuentran activos en el aplicativo SOFÍA PLUS 23 están asistiendo a formación.

3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.

Se realiza revisión de la emisión de Resultados de Aprendizaje del Técnico en Restaurante y Bar Constatando la siguiente situación en el aplicativo SOFIA PLUS.

- TOTAL de Resultados de Aprendizaje: 50
- Resultados de aprendizaje evaluados: 1
- Resultados de aprendizaje sin evaluar: 49

El tiempo de formación de este técnico con corte al 31 de marzo 2024 es de aproximadamente 1 mes, ya que dio inicio el 01 de marzo de 2024 según aplicativo SOFIA PLUS y el porcentaje de resultados de aprendizaje evaluados alcanza el 0.02%.

4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.

Se recuerda el equipo de instructores que está orientando la formación a la fecha:

Instructor	Competencia que orienta	Resultado de Aprendizaje que orienta
Camilo Andrés Eslava Cortés (Instructora SENA)	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE INDUCCION.	IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

5. Informe de los avances del proceso formativo.

FASE	Competencias	Total resultados de aprendizaje	Total Resultados ejecutados	Total Resultados pendientes	% Ejecuta
INDUCCIÓN	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE INDUCCION.	1	1	0	100%

6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.

Número de Documento	Nombre	Apellidos	Competencia	Juicio de Evaluación

1029282480	ERIKA PAOLA	QUINTERO QUINTERO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1063434313	SONIA ALEXANDRA	SAMBONI HOYOS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1065443400	CRISTIAN ANDRES	CAMPO PECHUCUE	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1077857041	VALENTINA	CASTILLO MUSSE	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1080046552	NATALY ANDREA	OSPINA APRAEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1089100755	SARA	OSPINA FRANCO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1094904720	MARIA FERNANDA	QUINTERO MONROY	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1104821765	MARIA JOSE	TOBON VELEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1105374498	JUAN ESTEBAN	HOYOS MUÑOZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1107853479	VALERI	REY MUÑOZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1108644414	NICOLAS	BAOS HOYOS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1109118785	JULIETH DAYANA	RENGIFO CHITO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1109190822	JADE	ROJAS CAVICHE	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1109546556	VALENTINA	CORDOBA PORTILLO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1109922049	LISBETH	MUÑOZ GOMEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO

1109922129	MAIRA TATIANA	VELASCO GUAZAQUILLO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1110046370	CESAR DAVID	LEDESMA GUTIERREZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1110294526	ADRIAN	BOLAÑOS RODRIGUEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1110296783	JOSUE	OSPINA MORALES	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1110370761	SEBASTIAN	OSPINA TABARES	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1111483118	JHON ALEXANDER	JARAMILLO FERREROSA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1116374104	MARIA JOSE	LOPEZ CARDOA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1150685723	ANA MARIA	ZAPATA CUERVO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO

CONCLUSIONES

- Se evalúan los aprendices relacionados.
- Se concluye la fase de inducción y se inicia la fase de análisis

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Evaluar en plataforma	01-04-24	Camilo Eslava	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Camilo Andrés Eslava Cortés	Sena	Si	Ninguna	
Harold Trujillo	IE ROSA ZARATE OS SENA	SI	Ninguna.	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXO

ACTA No. 001_INDUCCION_AEM			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ TÉCNICO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS FICHA 2916224			
CIUDAD Y FECHA:	**Cali 01-04-24**	**HORA INICIO:** 1:00 pm	**HORA FIN:** 1:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**IE LA BUITRERA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

TEMAS:

1. Comité Técnico Programa: Técnico en cocina .

Ficha: 2916224

Fase: Inducción

Actividad de proyecto evaluada: Inducción

2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.

Ficha: 2916224

Fase: Inducción

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Comité Técnico citado para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico en cocina , Ficha 2916224 en su Fase de Inducción y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación del Quórum.
2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.
3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.
4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.
5. Informe de los avances del proceso formativo.
6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.
7. Conclusiones

8. Compromisos
9. Anexos:
- Reporte de inasistencias del aplicativo Sofía Plus.
- Reporte de Emisión de Juicios Evaluativos del aplicativo Sofía Plus.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.
Se realizó la verificación del quórum para poder desarrollar el comité de seguimiento, evaluación y estado de administración educativa en SOFIA PLUS citado por la coordinación académica de la ficha 2916224 Fase Inducción; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.

Se realizó la revisión previa en el aplicativo SOFIA PLUS del grupo 2916224 Fase: Inducción del programa Técnico en cocina , encontrando la siguiente situación de sus aprendices:

FICHA 2916224
- Aprendices Cancelados: 0
- Aprendices Aplazados: NA
- Aprendices en Formación: 33
- Aprendices en Proceso de Retiro: 0

Se analiza y se constata que de los 23 aprendices que se encuentran activos en el aplicativo SOFÍA PLUS 23 están asistiendo a formación.

3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.

Se realiza revisión de la emisión de Resultados de Aprendizaje del Técnico en cocina Constatando la siguiente situación en el aplicativo SOFIA PLUS.

- TOTAL de Resultados de Aprendizaje: 50
- Resultados de aprendizaje evaluados: 1
- Resultados de aprendizaje sin evaluar: 49

El tiempo de formación de este técnico con corte al 31 de marzo 2024 es de aproximadamente 1 mes, ya que dio inicio el 01 de marzo de 2024 según aplicativo SOFIA PLUS y el porcentaje de resultados de aprendizaje evaluados alcanza el 0.02%.

4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.

Se recuerda el equipo de instructores que está orientando la formación a la fecha:

Instructor	Competencia que orienta	Resultado de Aprendizaje que orienta
Camilo Andrés Eslava Cortés (Instructora SENA)	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE INDUCCION.	IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

5. Informe de los avances del proceso formativo.

FASE	Competencias	Total resultados de aprendizaje	Total Resultados ejecutados	Total Resultados pendientes	% Ejecuta
INDUCCIÓN	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE INDUCCION.	1	1	0	100%

6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.

Número de Documento	Nombre	Apellidos
1065097128	NASLI TATIANA	DORADO CORDOBA

1104807862	ANA SOFIA	HERRERA VAHOS
1105373141	KAREN YULIANA	SALINAS SALAMANCA
1108567045	MARIANGEL	AVILA LOPEZ
1110370252	MELODY	DAVILA HERNANDEZ
1112041340	DEINER ANDRÉS	GUACHETA MOSQUERA
1112043132	DAHIANNA	CEBALLOS MOSQUERA
1112047421	NICOL DAYANA	ARREDONDO BASTO
1112050834	NICOL	DIAZ PEREZ
1114955225	JENNIFER ANDREA	QUICENO VALLEJO
1115359007	ANGIE DAHIANA	GUTIERREZ LOPEZ
1127793457	BRIANNA MICHAELA	DAVIS BEDOYA
1127793460	ASHLEY NICOLE	DAVIS BEDOYA
1150685853	SOFIA	POSSO BELTRAN
6989839	JHOADMY ANYELY	GUZMAN MORA

CONCLUSIONES

- Se evalúan los aprendices relacionados.
- Se concluye la fase de inducción y se inicia la fase de análisis

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS			
ACTIVIDAD /DECISIÓN	**FECHA**	**RESPONSABLE**	**FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL**
Evaluar en plataforma	01-04-24	Camilo Eslava	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Camilo Andrés Eslava Cortés	Sena	Si	Ninguna	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXO

ACTA No. 001_INDUCCION_AEM			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: COMITÉ TÉCNICO Y ESTADO DE ADMINISTRACIÓN EDUCATIVA SOFIA PLUS FICHA 2916245			
CIUDAD Y FECHA:	**PALMIRA 01-04-24**	**HORA INICIO:** 1:00 pm	**HORA FIN:** 1:30 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**IE HUMBERTO RAFFO RIVERA**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

TEMAS:

1. Comité Técnico Programa: Técnico en Cocina.

Ficha: 2916245

Fase: Inducción

Actividad de proyecto evaluada: Inducción

2. Estado de administración educativa en SOFIA PLUS con relación a Juicios Evaluativos y Estados de formación de aprendices.

Ficha: 2916245

Fase: Inducción

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Comité Técnico citado para evaluar aspectos académicos y disciplinarios de los aprendices del Grupo de Formación Técnico en Cocina, Ficha 2916245 en su Fase de Inducción y revisar el estado de administración educativa en SOFIA PLUS de las fichas en mención.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación del Quórum.
2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.
3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.
4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.
5. Informe de los avances del proceso formativo.
6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.
7. Conclusiones

8. Compromisos
9. Anexos:
- Reporte de inasistencias del aplicativo Sofía Plus.
- Reporte de Emisión de Juicios Evaluativos del aplicativo Sofía Plus.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Verificación Del Quórum.
Se realizó la verificación del quórum para poder desarrollar el comité de seguimiento, evaluación y estado de administración educativa en SOFIA PLUS citado por la coordinación académica de la ficha 2916245 Fase Inducción; en la cual se verifico la totalidad de los asistentes.

2. Análisis de estado de formación de aprendices del programa de formación.

Se realizó la revisión previa en el aplicativo SOFIA PLUS del grupo 2916245 Fase: Inducción del programa Técnico en Cocina, encontrando la siguiente situación de sus aprendices:

FICHA 2916245
- Aprendices Cancelados: 0
- Aprendices Aplazados: NA
- Aprendices en Formación: 33
- Aprendices en Proceso de Retiro: 0

Se analiza y se constata que de los 23 aprendices que se encuentran activos en el aplicativo SOFÍA PLUS 23 están asistiendo a formación.

3. Revisión de la emisión de Juicios Evaluativos de aprendices del programa de formación.

Se realiza revisión de la emisión de Resultados de Aprendizaje del Técnico en Cocina Constatando la siguiente situación en el aplicativo SOFIA PLUS.

- TOTAL de Resultados de Aprendizaje: 50
- Resultados de aprendizaje evaluados: 1
- Resultados de aprendizaje sin evaluar: 49

El tiempo de formación de este técnico con corte al 31 de marzo 2024 es de aproximadamente 1 mes, ya que dio inicio el 01 de marzo de 2024 según aplicativo SOFIA PLUS y el porcentaje de resultados de aprendizaje evaluados alcanza el 0.02%.

4. Informe de los instructores sobre el programa de Formación.

Se recuerda el equipo de instructores que está orientando la formación a la fecha:

Instructor	Competencia que orienta	Resultado de Aprendizaje que orienta
Camilo Andrés Eslava Cortés (Instructora SENA)	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE INDUCCION.	IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

5. Informe de los avances del proceso formativo.

FASE	Competencias	Total resultados de aprendizaje	Total Resultados ejecutados	Total Resultados pendientes	% Ejecuta
INDUCCIÓN	RESULTADO DE APRENDIZAJE DE INDUCCION.	1	1	0	100%

6. Evaluación por aprendiz proceso de formación.

Número de Documento	Nombre	Apellidos	Competencia	Juicio de Evaluación
1025531683	BRAYAN SANTIAGO	LIZARAZO TRIANA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1082921251	THALIANA VALENTINA	PABON RIVERA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO

1105374366	JUAN ESTEBAN	QUINTERO CUERVO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1110045701	JUAN MANUEL	DAVILA RAYO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1110046382	ALEJANDRO	BETANCURTH QUINTERO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1112050260	NICOLAS	LOPEZ URIBE	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1113647410	JUAN DIEGO	OSPINA CARDENAS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114000647	CHRISTIAN LEANDRO	CORTEZ ALBORNOZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114001448	DEYVY SLEY	SARRIA DIAZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114002167	KEVIN SANTIAGO	PALACIO ARANGO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114002218	SANTIAGO	HERRERA GONZALEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114243632	ASHLY GEOVANNA	RAMOS CADENA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114243690	NIKOLL ANDREA	CHAVES MARTINEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114243753	JUAN CARLOS	RIVAS SOLIS	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114311339	LICETH KATHERINE	ERAZO PAZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114311435	BRANDON	CARDONA ALDANA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114311924	MIGUEL ANDRES	ERAZO RESTREPO	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO

1114543596	DANNA MICHELLE	VALENCIA PAREDES	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114622051	VALERIE	QUINTERO RODRIGUEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1114883887	JOSE SANTIAGO	ESCOBAR SANTAMARIA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1117019138	HARRINSON	TRUJILLO BENITEZ	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1149935669	SANTIAGO	NORATO SARRIA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO
1150691066	JAMAL RAID	ABDALLAH PARRA	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	APROBADO

CONCLUSIONES

- Se evalúan los aprendices relacionados.
- Se concluye la fase de inducción y se inicia la fase de análisis

ESTABLECIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE COMPROMISOS

ACTIVIDAD /DECISIÓN	FECHA	RESPONSABLE	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Evaluar en plataforma	01-04-24	Camilo Eslava	

DE: ASISTENTES Y APROBACIÓN DECISIONES

NOMBRE	DEPENDENCIA/ EMPRESA	APRUEBA (SI/NO)	OBSERVACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
Camilo Andrés Eslava Cortés	Sena	Si	Ninguna	

Jorge del Valle	IE H.R.R Palmira	Sí	Ninguna	

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ANEXO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA

FECHA INICIAL: 01/05/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713168 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. (48 HORAS / 1 CRÉDITO)

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	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 :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916224 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. (48 HORAS / 1 CRÉDITO)

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: 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 :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2919526 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
• 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:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
• 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

1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. (48 HORAS / 1 CRÉDITO)

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

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 CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA

- 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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2916258 - SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
• 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:	ASESORAR LA SELECCIÓN DE LA BEBIDA SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS
• 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

1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. (48 HORAS / 1 CRÉDITO)

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

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 CÓCTELES SEGÚN ESTÁNDARES TÉCNICOS Y NORMATIVA

- 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

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: SERVIR ALIMENTOS Y BEBIDAS DE ACUERDO CON ESTÁNDARES TÉCNICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2713167 - COCINA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. (48 HORAS / 1 CRÉDITO)

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: 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 : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2916245 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1 DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. (48 HORAS / 1 CRÉDITO)

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2. APLICAR MÉTODOS Y TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA DE LIMPIEZA Y REPORTE DE NOVEDADES. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO. (24 HORAS / 0.5 CRÉDITOS)

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	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 : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

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: CAMILO ANDRES ESLAVA CORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO DE BUGA