PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 30 de junio de 2024

Señor (a)

Johon Fredy Sanabria Muñoz

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5862852

Instructor G15

Coordinación programas especiales
San Gil, Santander.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de junio del año 2024

Referencia: No PCCNTR.5862852 del año 2024

Miguel Angel Fonseca Useda, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91076109 de San Gil, en mi calidad de Contratista del SENA, en el centro agro turístico, 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 cuatro millones quinientos veintitrés mil treinta pesos m/cte ($34.523.030). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por los meses

de febrero a noviembre de 2024, por valor de Tres millones cuatrocientos cincuenta y dos mil trescientos tres pesos m/cte ($3.452.303). b) Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2024.

Plazo: Será hasta el 01 de diciembre de 2024.

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para orientar la formación profesional integral: titulada y/o complementaria programada en el Centro Agro turístico en la red de conocimiento: agroindustria en el área temática: procesamiento de alimentos

Obligaciones Específicas:

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 de programas complementarios de las fichas: 3009013 3010222 3010417 3025893 3023815 3023866	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda: **EVIENCIA · 1** 3009013 3010222 3010417 3025893 3023815 3023866

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.	Esta obligación no se registró para el mes en mención en este informe	N/A
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Charla realizada durante el proceso de socialización de la formación con preguntas exploratorias concernientes a el tema a tratar en la formación	Conversatorio con los aprendices, sobre los temas en mención
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: 2997020 2997048 2985369 2985408 3009013 3010222 3010417	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda **EVIDENCIA · 2** 2997020 2997048 2985369 2985408 3009013 3010222 3010417

		3025893	3025893
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 y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en las fichas: 2997020 2997048 2985369 2985408 3009013 3010222 3010417 3025893	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda: **EVIDENCIA · 3** 2997020 2997048 2985369 2985408 3009013 3010222 3010417 3025893
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.	Esta obligación no se realizó durante el mes en mención	N/A

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 realizó proceso de evaluación de las fichas: 2994883 2997020 2997048 3010222 3010417	Evidencias en la carpeta del drive en los enlaces según corresponda a cada ficha. **EVIDENCIA · 4** 6. JUICIOS EVALUATIVOS 6. JUICIOS EVALUATIVOS 6. JUICIOS EVALUATIVOS 6. JUICIOS EVALUATIVOS 6. JUICIOS EVALUATIVOS
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 realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.	**EVIDENCIA # 5** Por medio de correos electrónicos y gestión en sofia plus.
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	Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación.	En el taller de panadería durante el proceso de formación y formato de evidencias en el drive según corresponda a la ficha: **EVIDENCIA · 6** 2994883

	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.	2994883 2997020 2997048 2985369 2985408 3009013 3010222 3010417 3025893	2997020 2997048 2985369 2985408 3009013 3010222 3010417 3025893
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	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
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, así como el manual de convivencia del centro en cada formación	En los ambientes de formación y centro de formación
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A

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.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Por medio de la difusión en redes de las ofertas educativas.	
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
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.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A

	utilizados en la Formación Profesional Integral.		
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	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Esta obligación no se realizó durante el mes objeto del informe	**N/A**
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación	1. Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: **Ficha:** 2997020 **Fechas:** 1-2/06/2024 **Rango.** 17 – 22 pm **Programa:** Elaboración de panes artesanales. **COMPETENCIA:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. **Actividad de aprendizaje:** Elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad.	En el ambiente de formación durante los procesos de elaboración de los diferentes productos sugeridos para cada sesión. **EVIDENCIA # 7** 2997020

		Total horas: 10 **Ficha:** 2997048 **Fechas:** 1,2,3/06/2024 **Rango.** 12 - 17 pm **Programa:** Elaboración de panes artesanales. **COMPETENCIA:** Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. **Actividad de aprendizaje:** Elaborar productos de panadería de acuerdo con el plan de producción y las normas de higiene y seguridad. **Total horas:** 15 **Ficha:** 2985369 **Fechas:** 4/06/2024 **Rango.** 17 - 19 pm **Programa:** Elaboración de productos de repostería **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.	2997048

		Actividad de aprendizaje: Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional **Total horas:** 2 **Ficha:** 2985408 **Fechas:** 4/06/2024 **Rango.** 13 - 15 pm **Programa:** Elaboración de productos de repostería **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad de aprendizaje:** Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional **Total horas:** 2 **Ficha:** 3009013 **Fechas:** 13,14,17,18,19,20,21,24, 25,26/06/2024 **Rango.** 8 – 12 m	2985369 2985408

		Programa: Elaboración de productos de repostería. **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad de aprendizaje:** Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. **Total horas:** 40 **Ficha:** 3010222 **Fechas:** 13,14,15,16,17,18,19,20/06/2024 **Rango.** 12 - 17 m **Programa:** Preparación de postres nacionales. **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad de aprendizaje:** Preparar postres nacionales de acuerdo con los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente	3009013 3010222

		Total horas: 40 **Ficha:** 3010417 **Fechas:** 13,14,15,16,17,18,19,20/06/2024 **Rango.** 17 - 22 pm **Programa:** Preparación de postres nacionales. **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad de aprendizaje:** Preparar postres nacionales de acuerdo con los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente **Total horas:** 40 **Ficha:** 3025893 **Fechas:** 28,29,30/06/2024 **Rango.** 14 - 22 pm **Programa:** Elaboración de productos de repostería **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.	3010417

		Actividad de aprendizaje: Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. **Total horas:** 24 ACTIVIDADES ADICIONALES: Desarrollo curricular. 8 horas **TOTAL HORAS MES DE JUNIO:** 181 Horas	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
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).	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A

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	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
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.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
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.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
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.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A

3 1	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.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
3 2	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	Presentación del informes y cuenta de cobro en las fechas requeridas.	Evidencias en secop II y correo de apoyo a supervisión
3 3	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual		

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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, (9467333443) expedida por aportes en línea correspondiente al mes de mayo (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (18) folios

Cordialmente,

Firma.

Miguel Ángel Fonseca Useda
Contratista

C.C. No. 91076109

Recibí a satisfacción:

Señor

Johon Fredy Sanabria Muñoz

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. .5862852

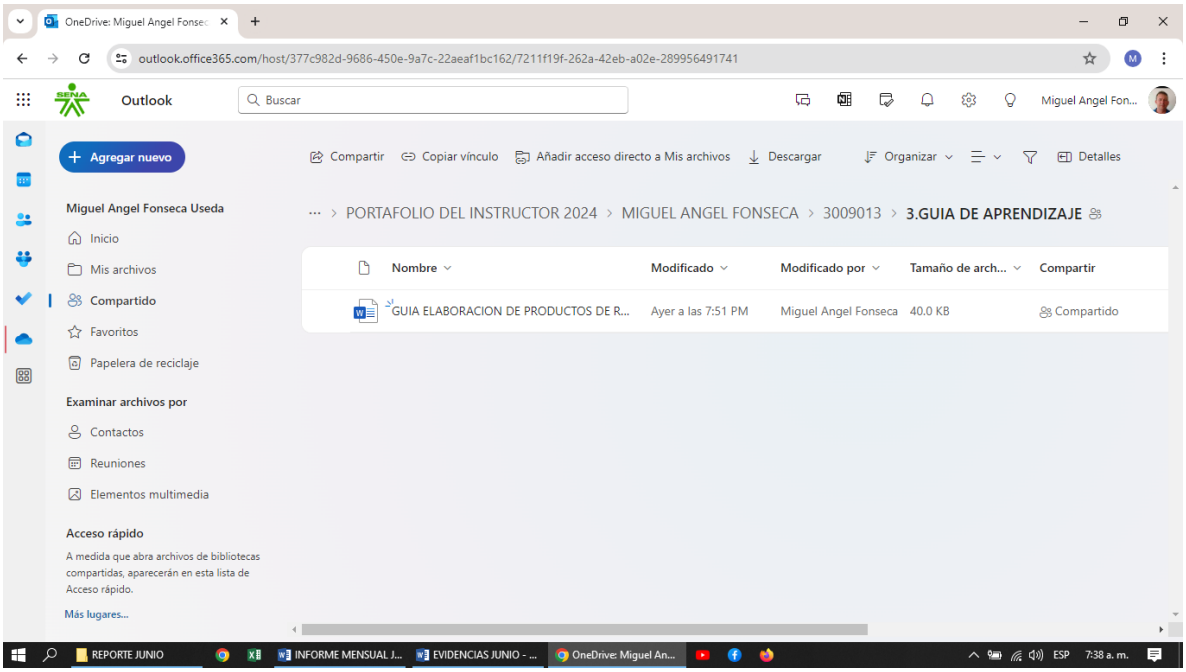
de 2024
Instructor G15

Coordinación programas especiales

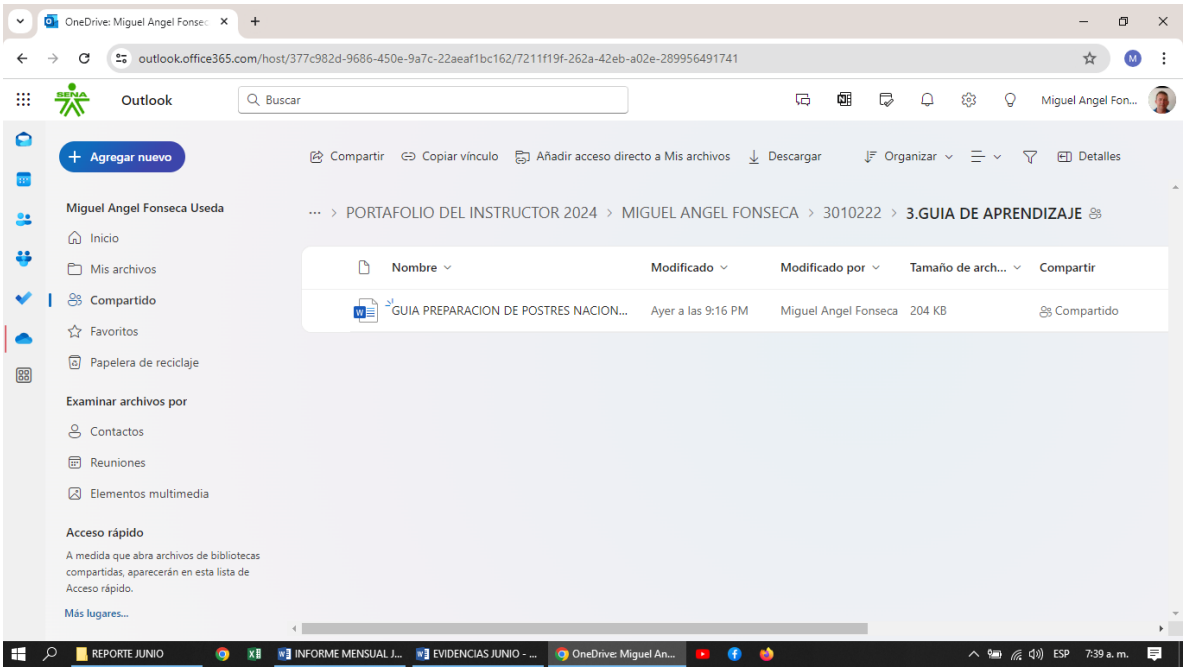
EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA.
CONTRATO No. CO1. PCCNTR.5862852
MES DE JUNIO

EVIDENCIA # 1, OBLIGACION # 1 Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.

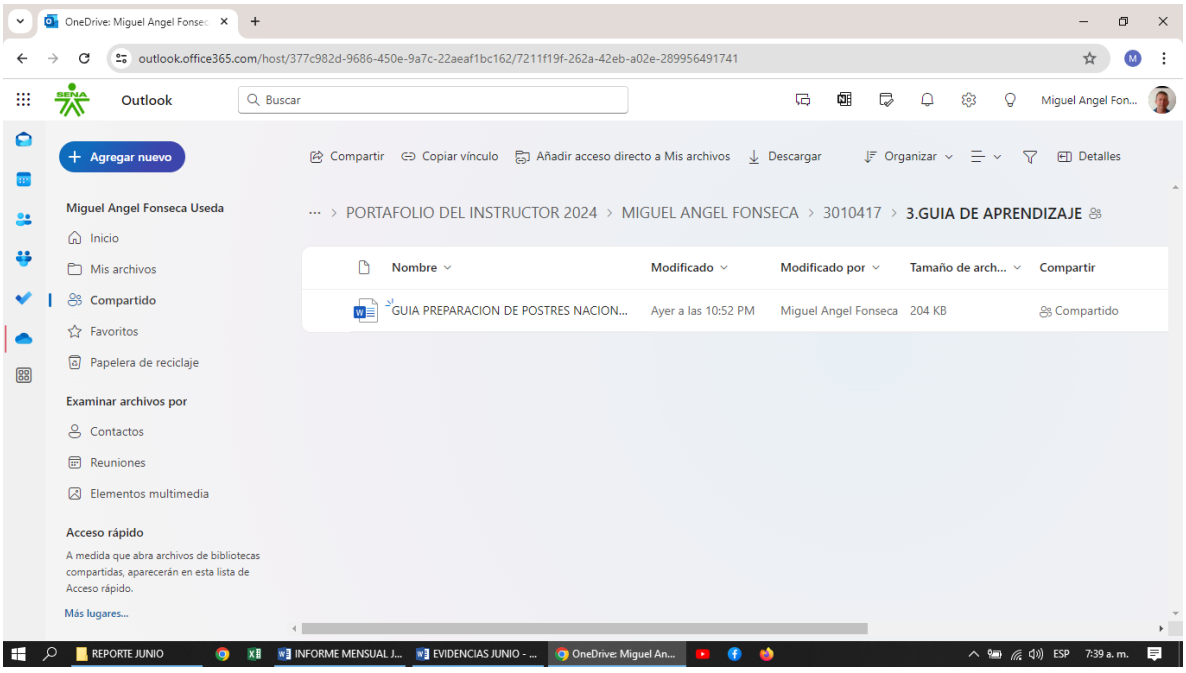
Se realizó la planeación de los procesos formativos del programa complementario de la ficha: **3009013**

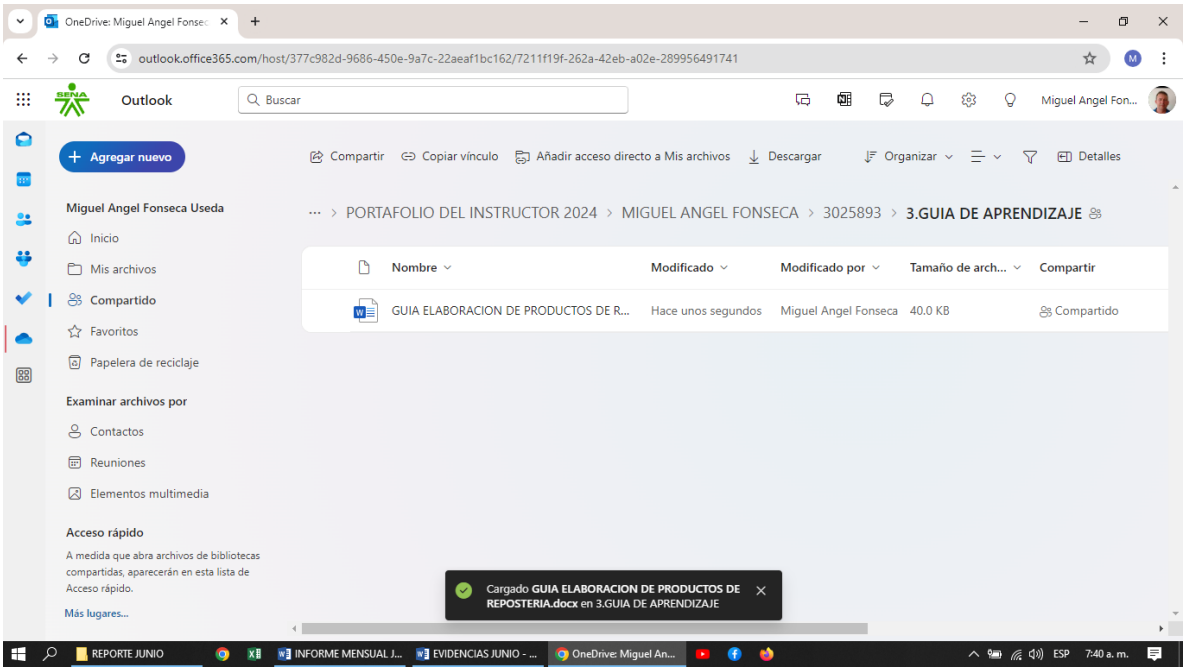


Se realizó la planeación de los procesos formativos del programa complementario de la ficha: **3010222**

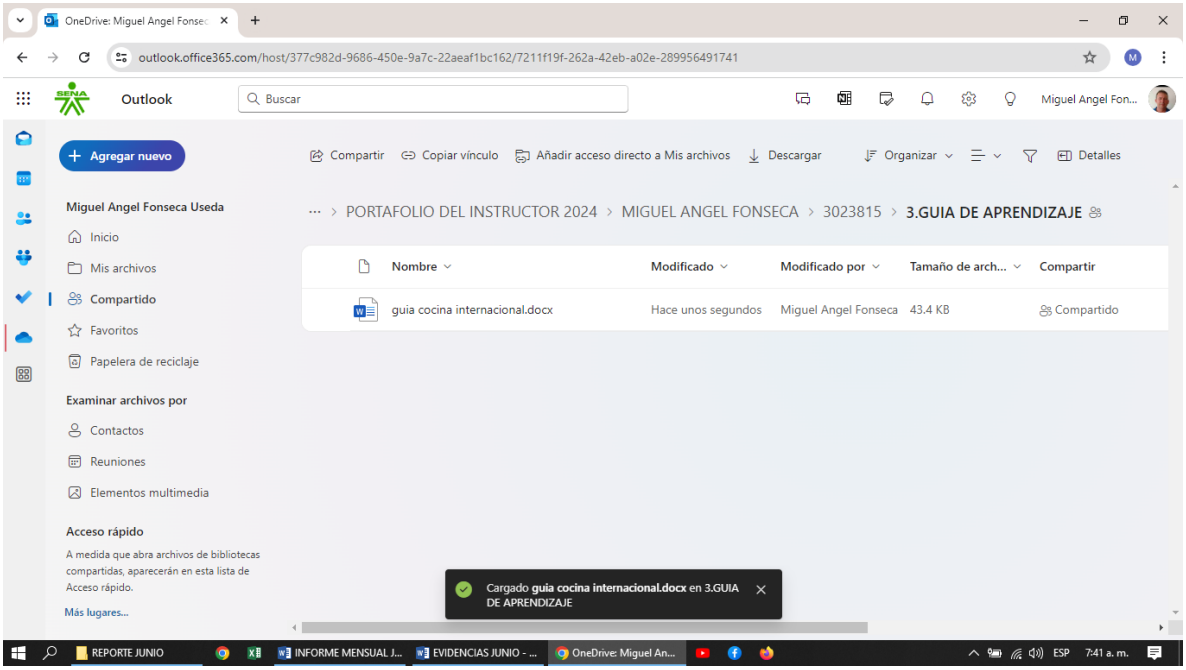


Se realizó la planeación de los procesos formativos del programa complementario de la ficha: **3010417**

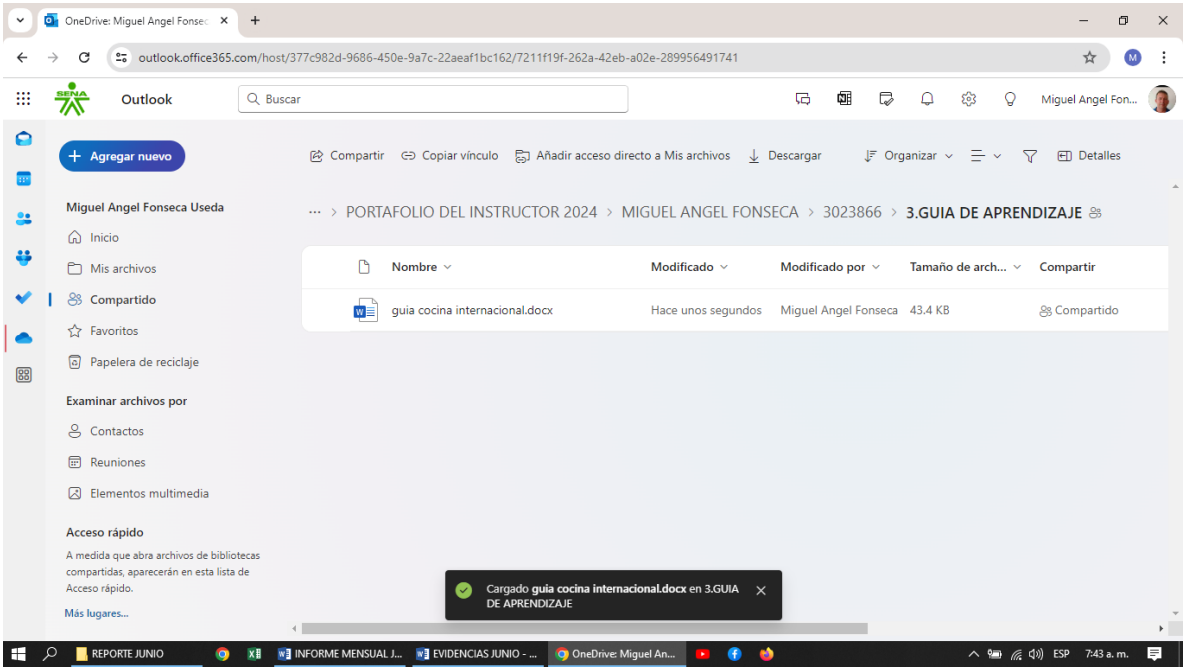




se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha: **3023815**

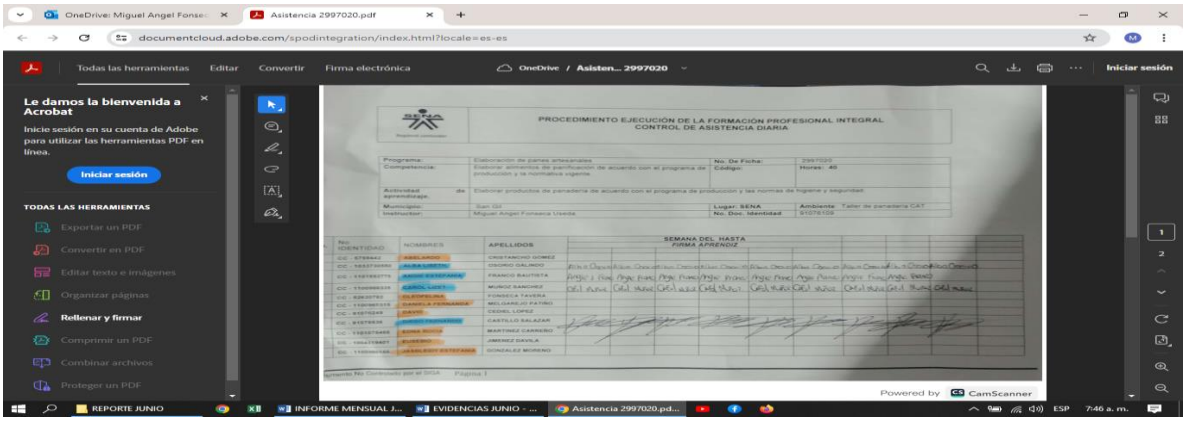


se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha: 3023866

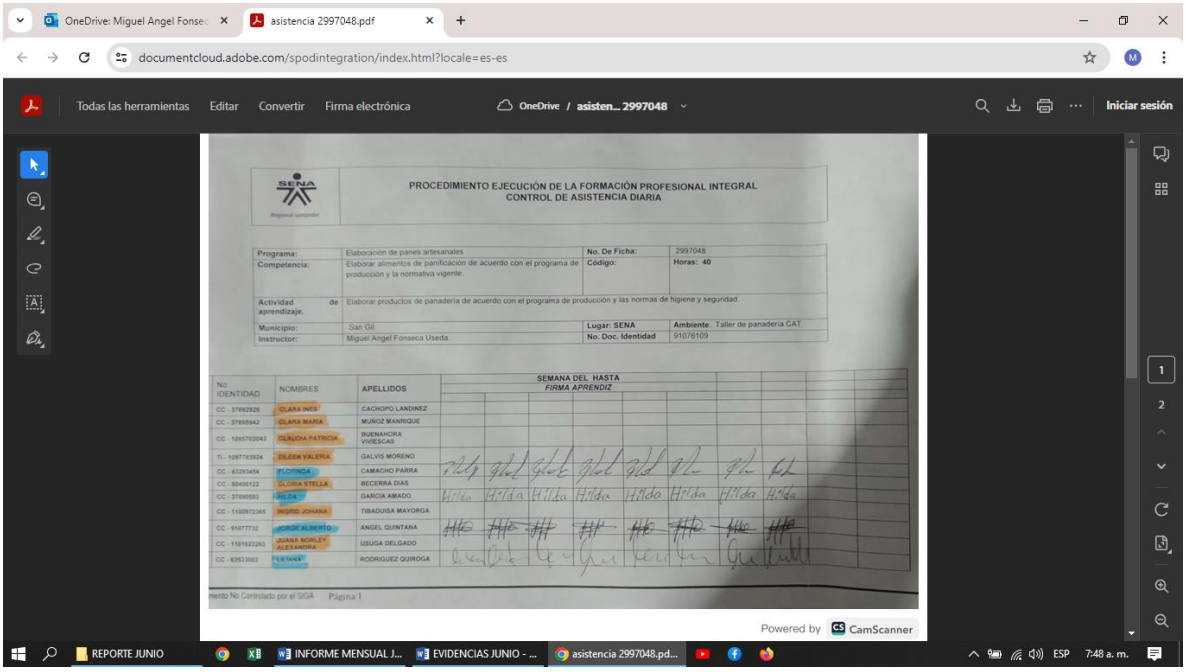


EVIDENCIA # 2, OBLIGACION # 4 Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.

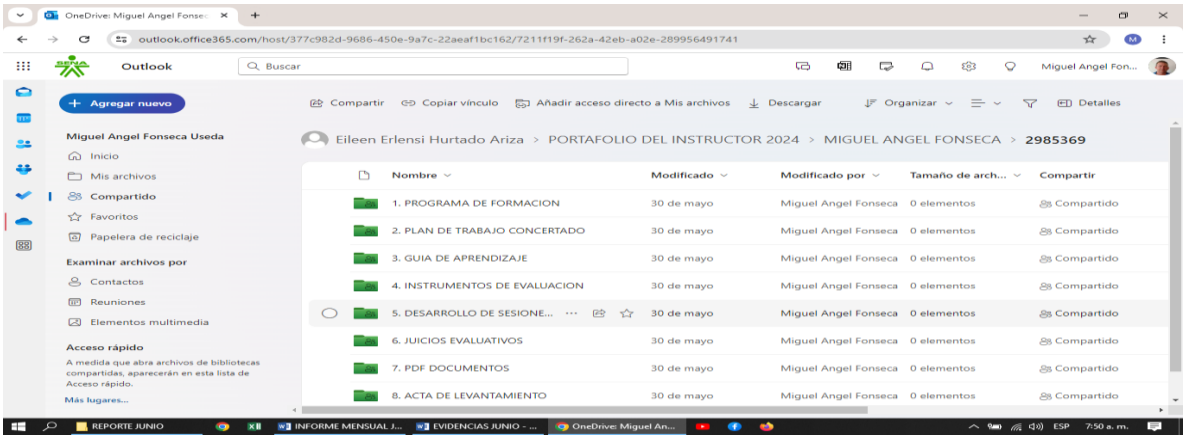
se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha: 2997020



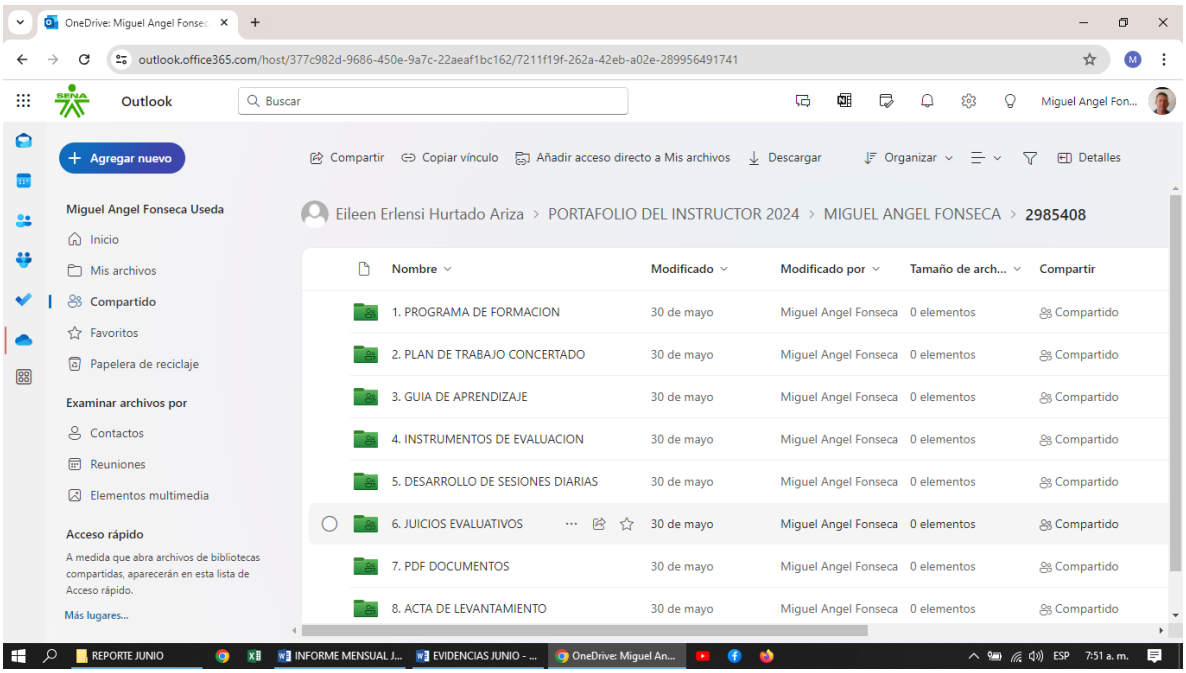
se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha: 2997048



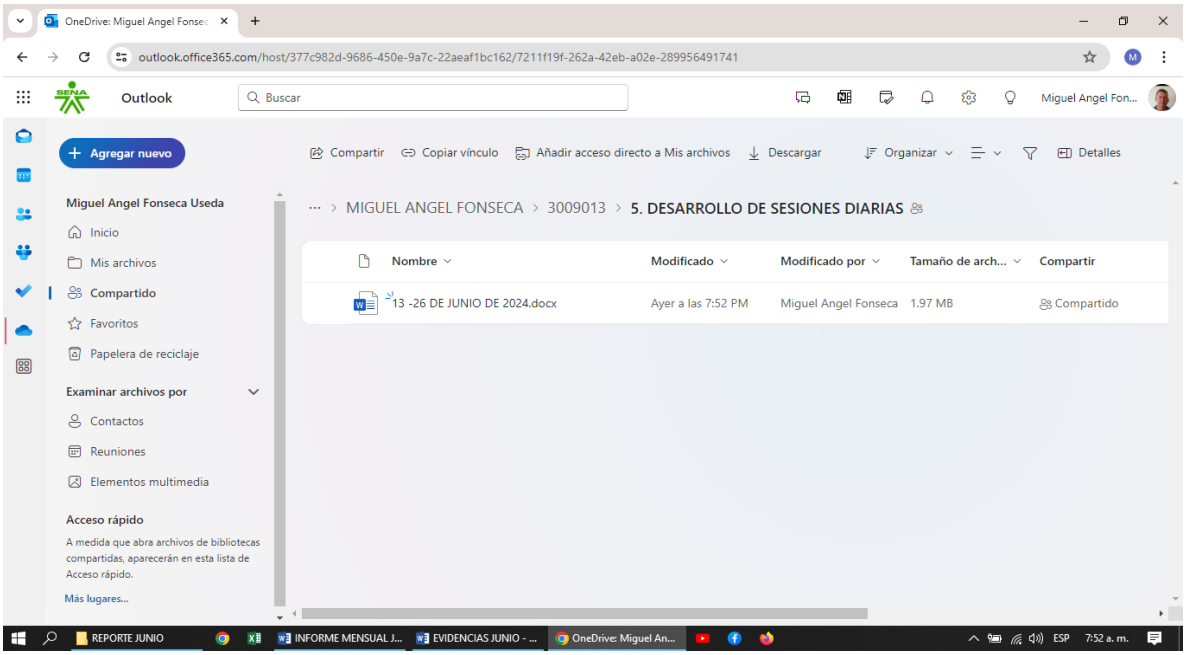
se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha: 2985369



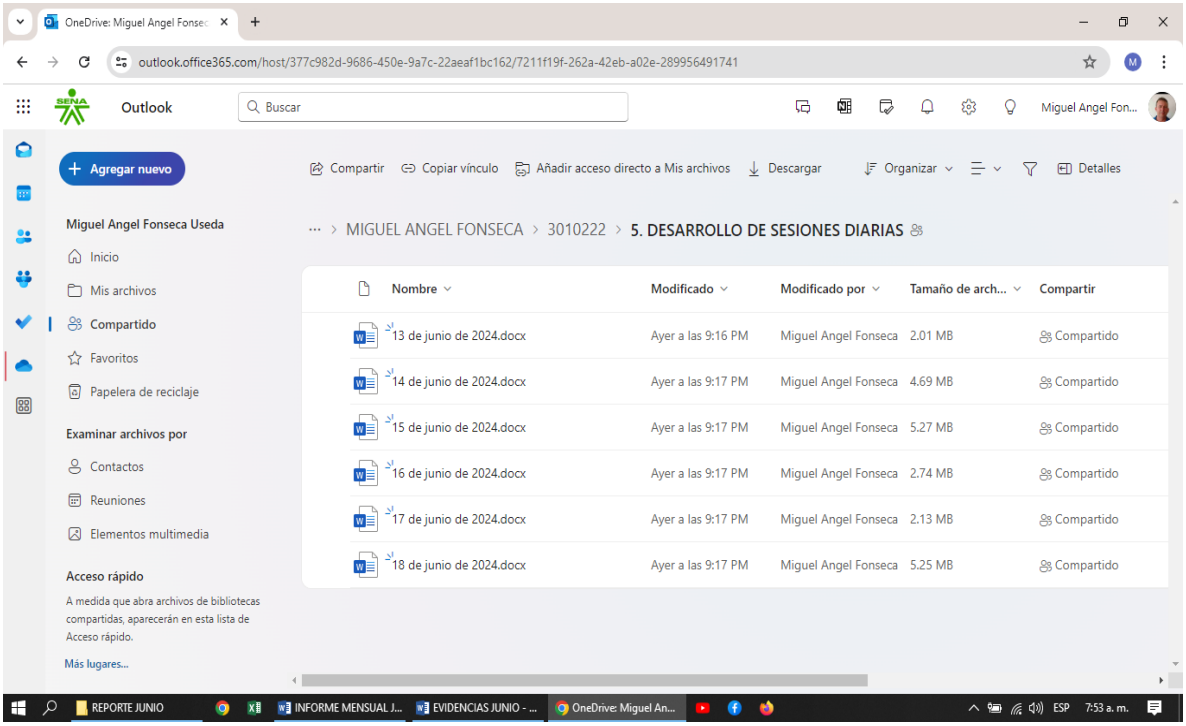
se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha: 2985408



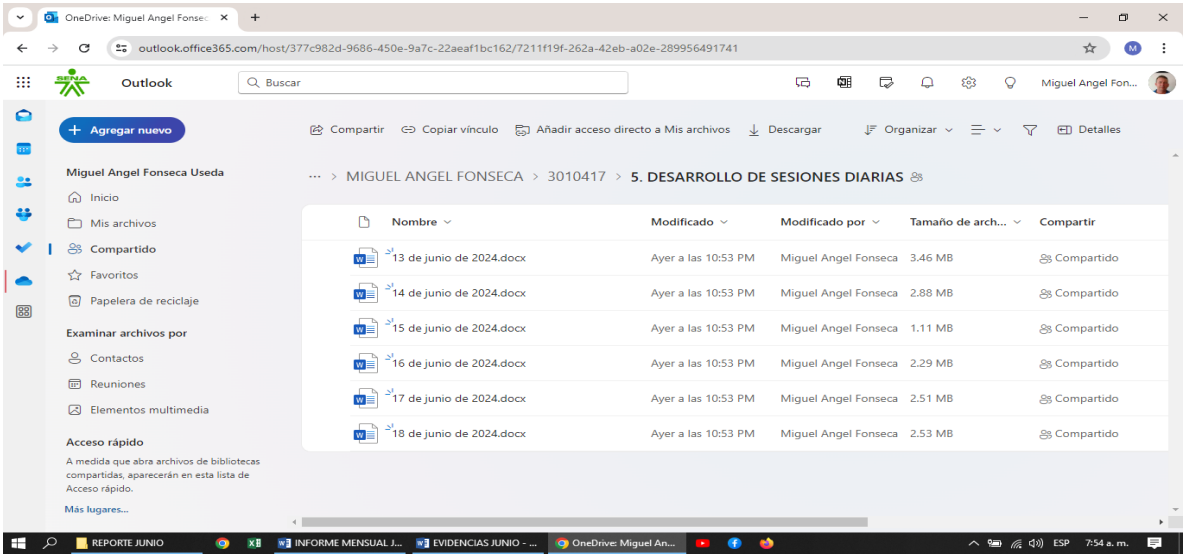
se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha:
3009013



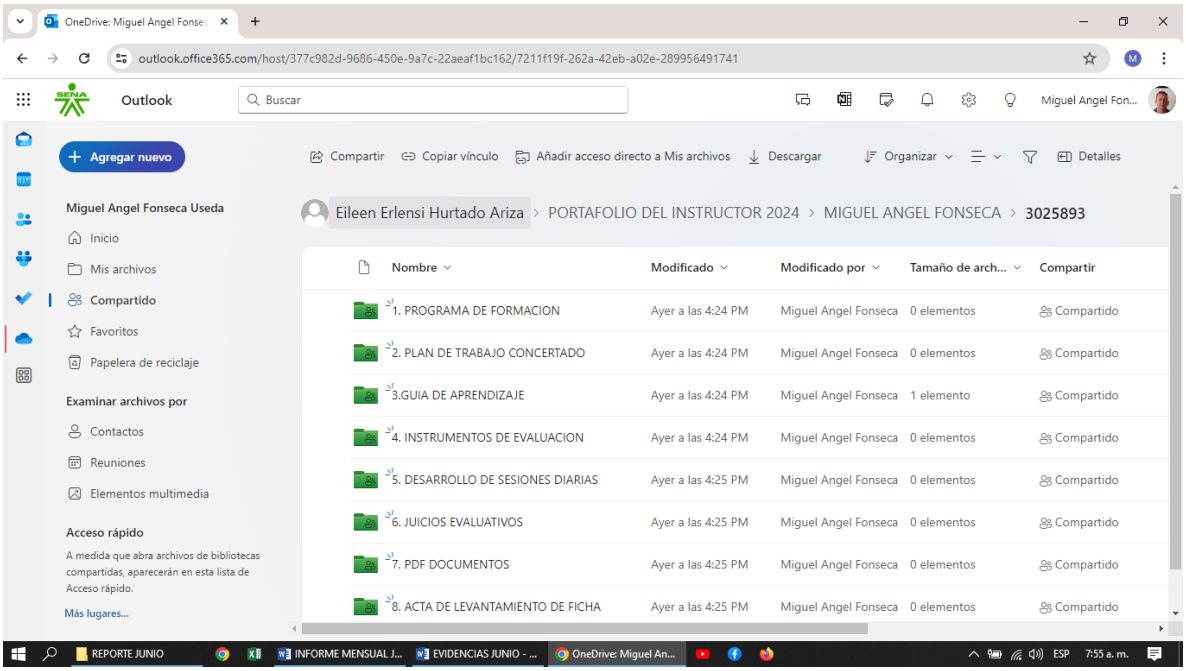
se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha: 3010222



se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha: 3010417



se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha: 3025893



EVIDENCIA # 3, OBLIGACION #5 Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.

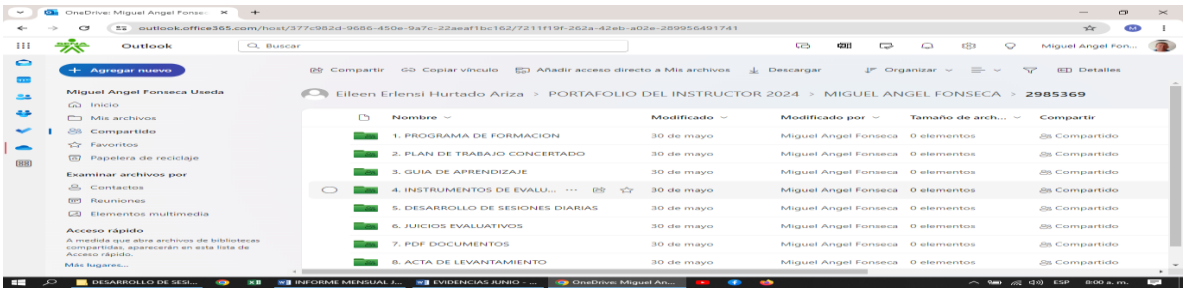
Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 2997020



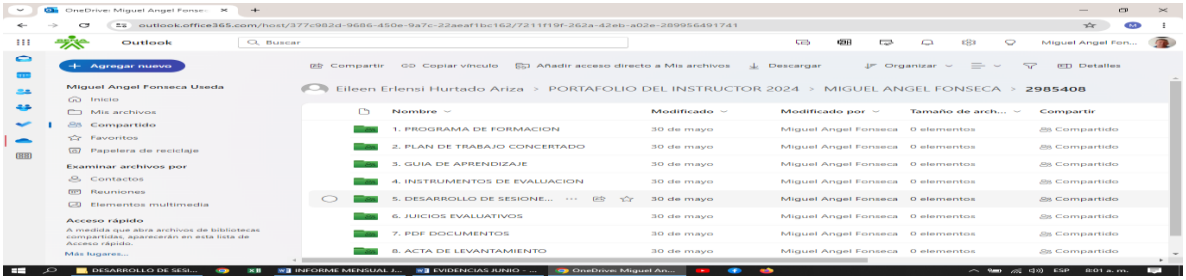

Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 2997048




Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 2985369



Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 2985408



Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 3009013





Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 3010222





Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 3010417



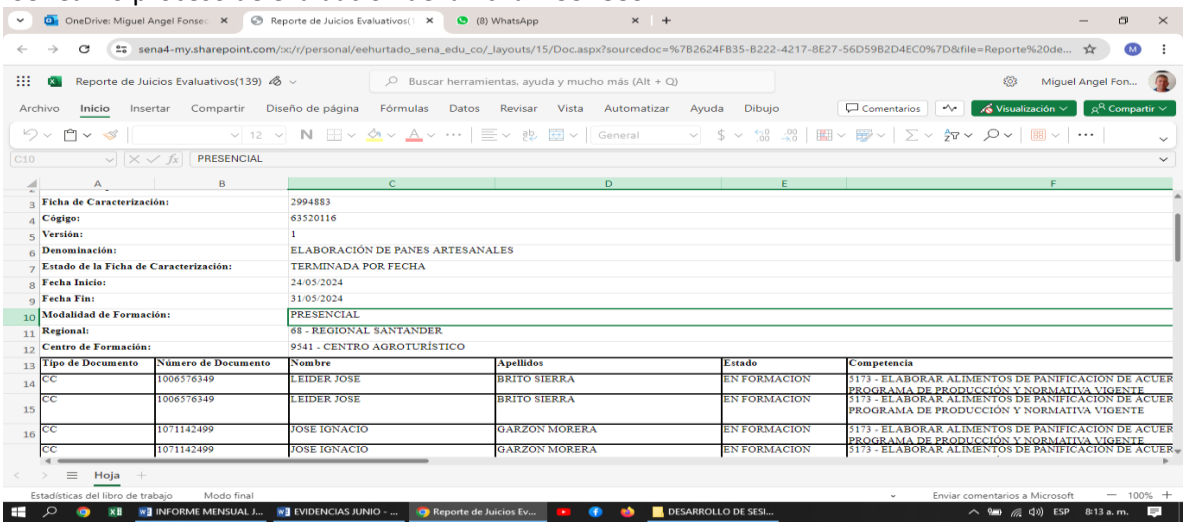

Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 3025893





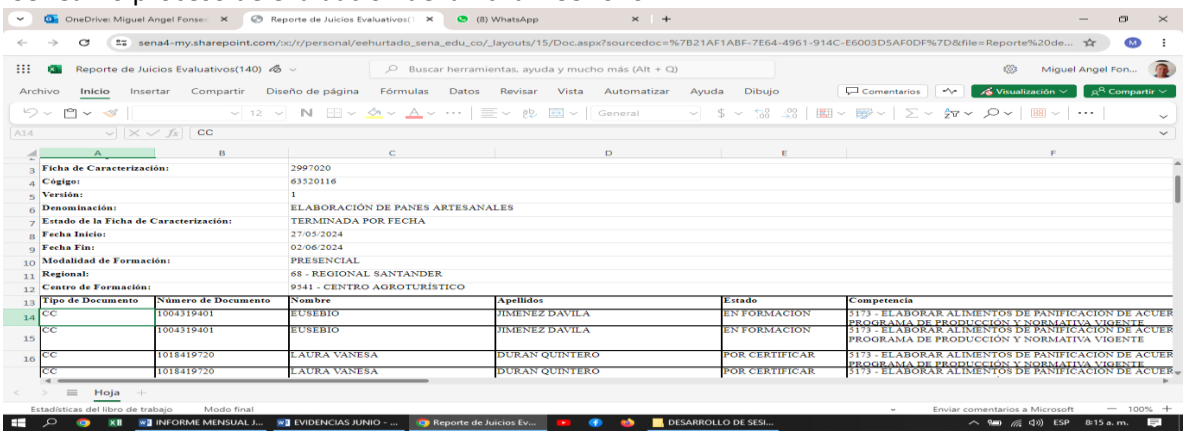
EVIDENCIA # 4, OBLIGACION # 7 Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.

Se realizó proceso de evaluación de la ficha: 2997883



Ficha de Caracterización:	2994883				
Código:	63520116				
Versión:	1				
Denominación:	ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES				
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA				
Fecha Inicio:	24/05/2024				
Fecha Fin:	31/05/2024				
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL				
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER				
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO				
Tipo de Documento	**Número de Documento**	**Nombre**	**Apellidos**	**Estado**	**Competencia**
CC	1006576349	LEIDER JOSE	BRITO SIERRA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1006576349	LEIDER JOSE	BRITO SIERRA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1071142499	JOSE IGNACIO	GARZON MORERA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCION Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1071142499	JOSE IGNACIO	GARZON MORERA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACION DE ACUER

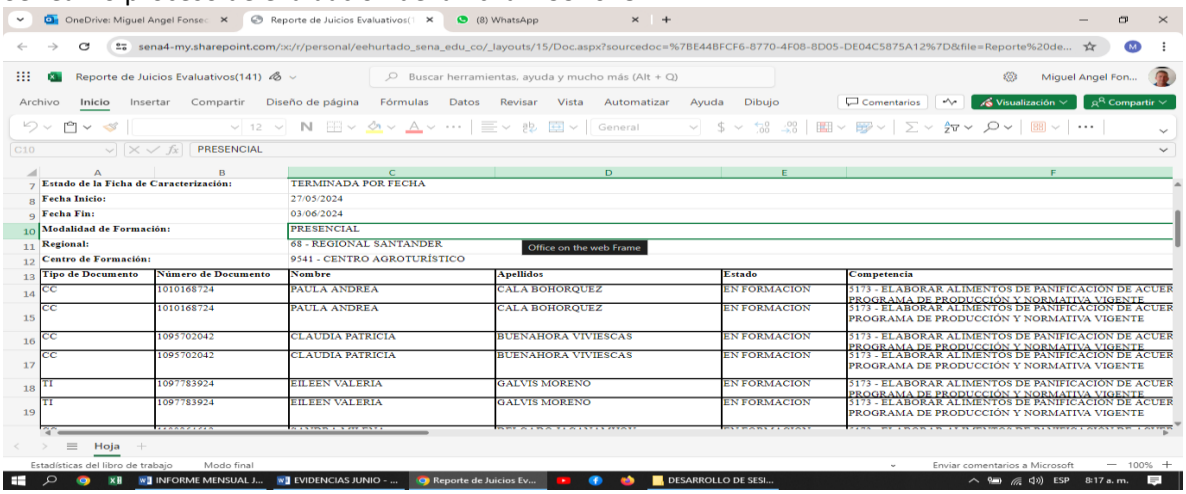
Se realizó proceso de evaluación de la ficha: 2997020



Ficha de Caracterización:	2997020
Código:	63520116
Versión:	1
Denominación:	ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	27/05/2024
Fecha Fin:	02/06/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1004319401	EUSEBIO	JIMENEZ DAVILA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1004319401	EUSEBIO	JIMENEZ DAVILA	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1018419720	LAURA VANESA	DURAN QUINTERO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1018419720	LAURA VANESA	DURAN QUINTERO	POR CERTIFICAR	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUER

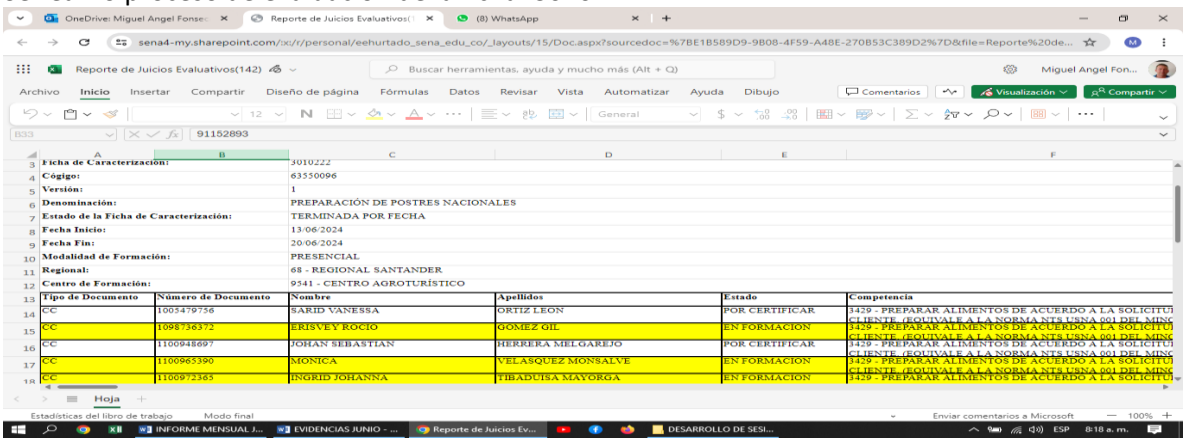
Se realizó proceso de evaluación de la ficha: 2997048



Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	27/05/2024
Fecha Fin:	03/06/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1010168724	PAULA ANDREA	CALA BOHORQUEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1010168724	PAULA ANDREA	CALA BOHORQUEZ	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1095702042	CLAUDIA PATRICIA	BUENAHORA VIVIESCAS	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
CC	1095702042	CLAUDIA PATRICIA	BUENAHORA VIVIESCAS	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1097783924	EILEEN VALERIA	GALVIS MORENO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
TI	1097783924	EILEEN VALERIA	GALVIS MORENO	EN FORMACION	5173 - ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUER PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

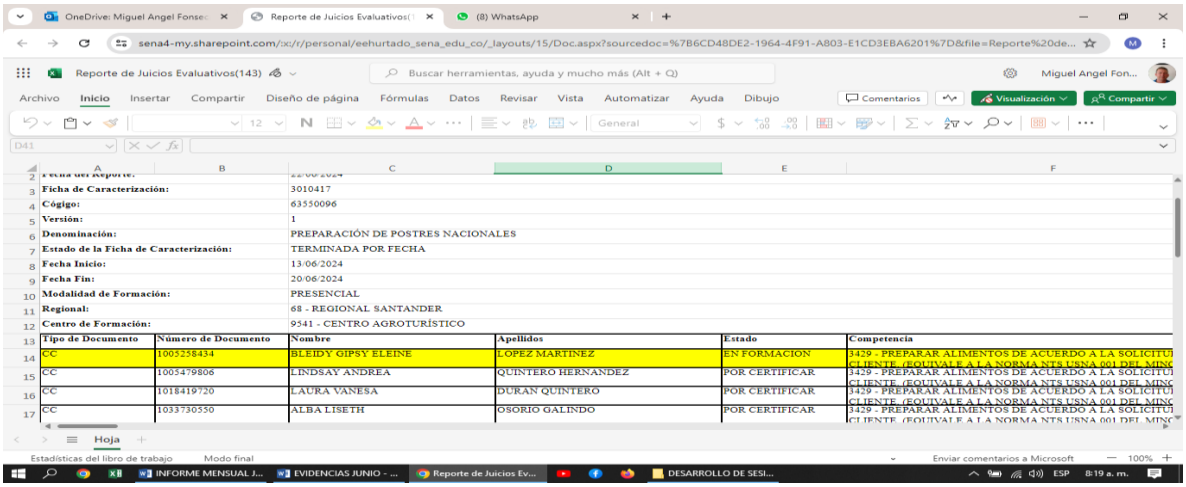
Se realizó proceso de evaluación de la ficha: 3010222



Ficha de Caracterización:	3010222
Código:	63550096
Versión:	1
Denominación:	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	13/06/2024
Fecha Fin:	20/06/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1003479756	SARID VANESSA	ORTIZ LEON	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINC
CC	1098736372	ERISVEY ROCIO	GOMEZ GIL	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINC
CC	1100984869?	JOHAN SEBASTIAN	HERRERA MELGAREJO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINC
CC	1100965390	MONICA	VELASQUEZ MONSALVE	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINC
CC	1100972365	INGRID JOHANNA	TIBADUISA MAYORGA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD

Se realizó proceso de evaluación de la ficha: 3010417

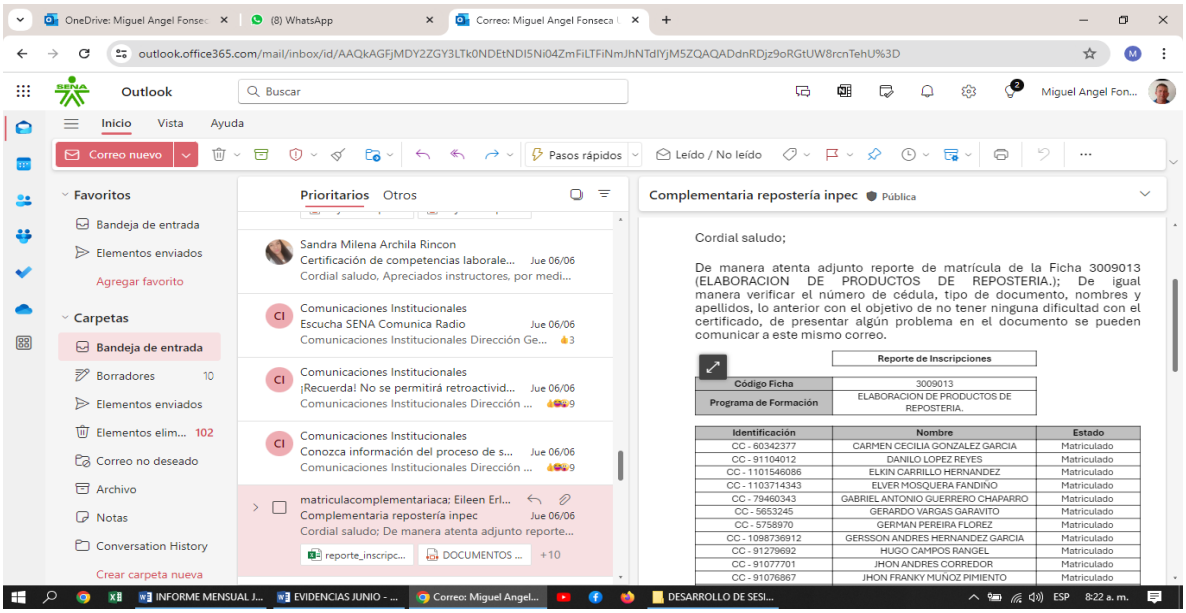


Ficha de Caracterización:	3010417
Código:	63550096
Versión:	1
Denominación:	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	13/06/2024
Fecha Fin:	20/06/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

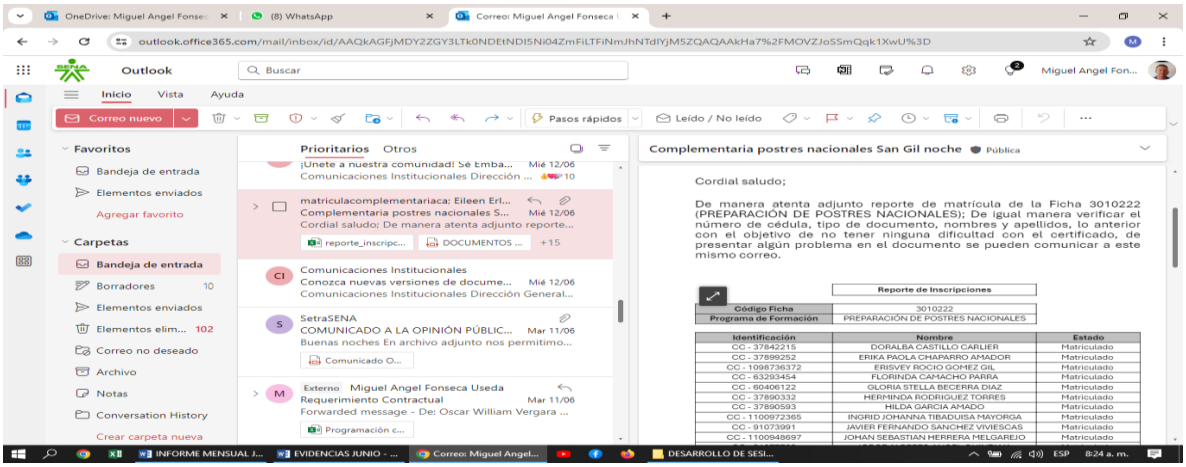
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1005258434	BLEIDY GIPSY ELEINE	LOPEZ MARTINEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINC
CC	1005479806	LINDSAY ANDREA	QUINTERO HERNANDEZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINC
CC	1018419720	LAURA VANESA	DURAN QUINTERO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINC
CC	1033730550	ALBA LISETH	OSORIO GALINDO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINC

EVIDENCIA # 5, OBLIGACION #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.

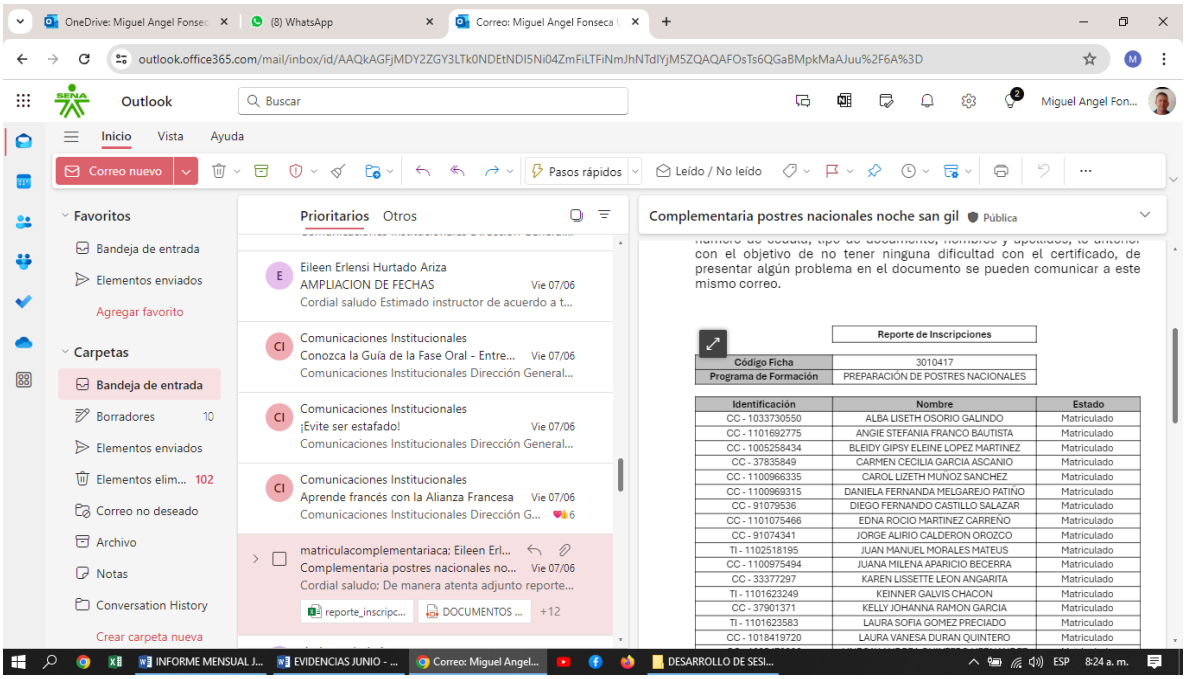
Se realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices. Ficha: 3009013



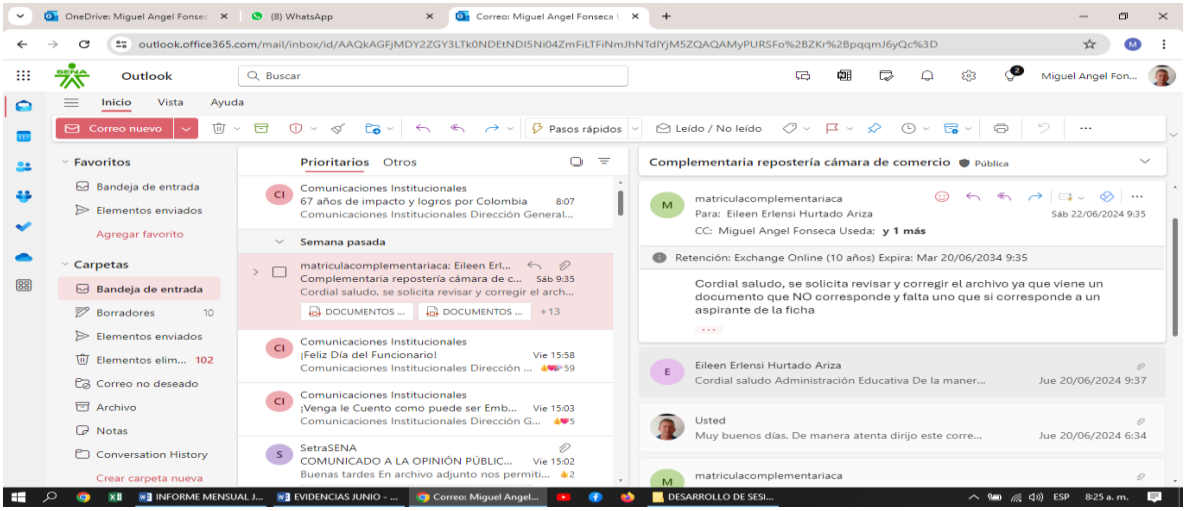
Se realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices. Ficha: 3010222



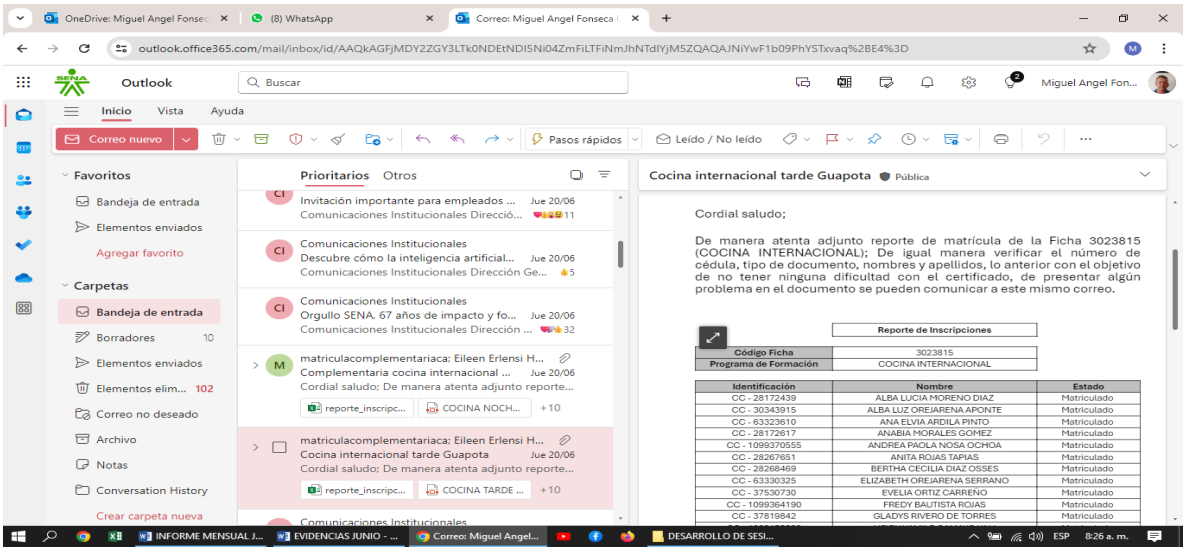
Se realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices. Ficha: 3010417



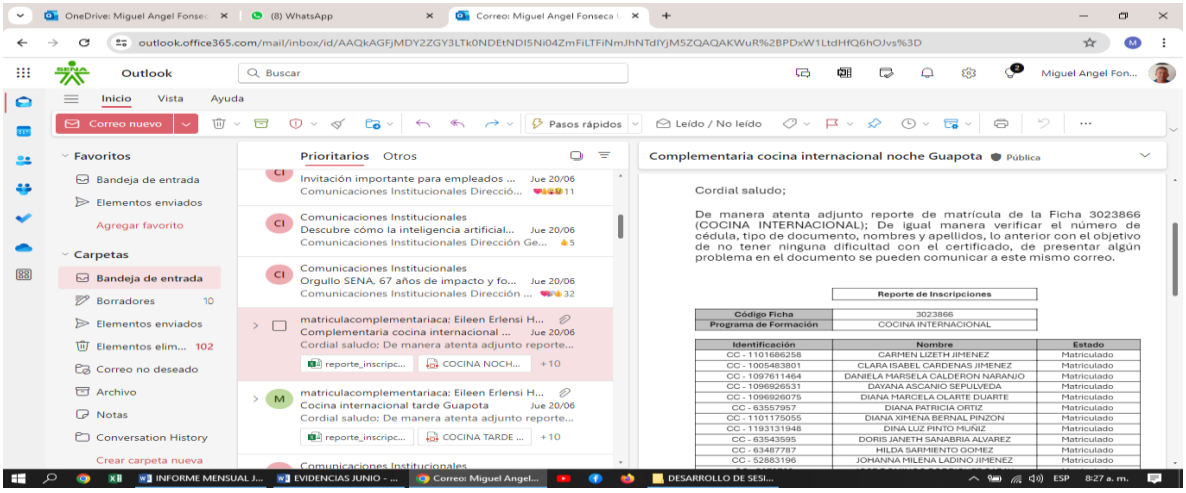
Se realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices. Ficha: 3025893



Se realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices. Ficha: 3023815

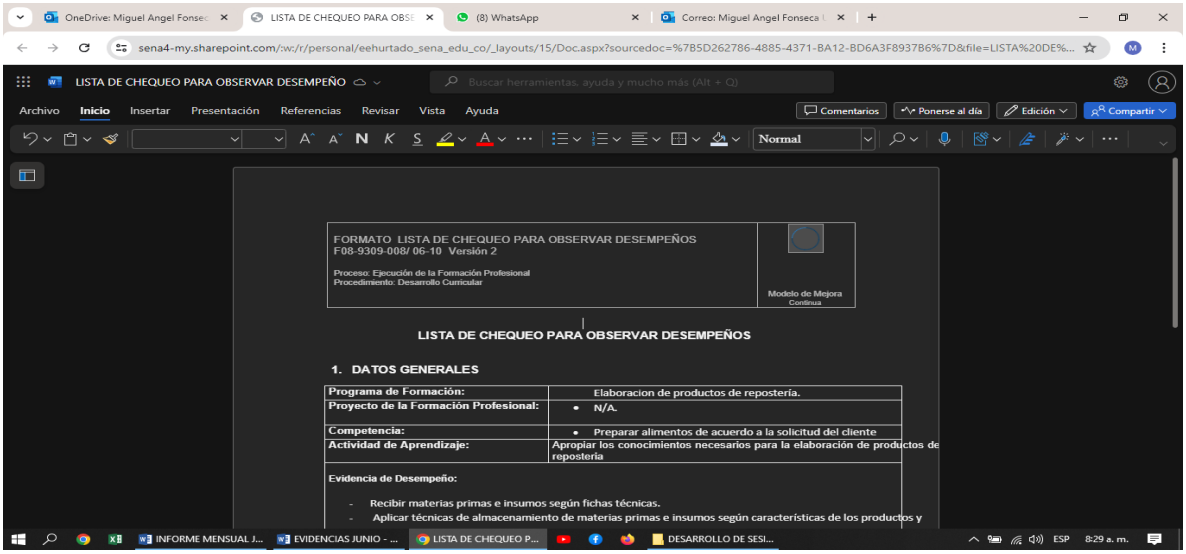


Se realizó el proceso de ficha de matrícula para la formación complementaria con los aprendices.
Ficha: 3023866

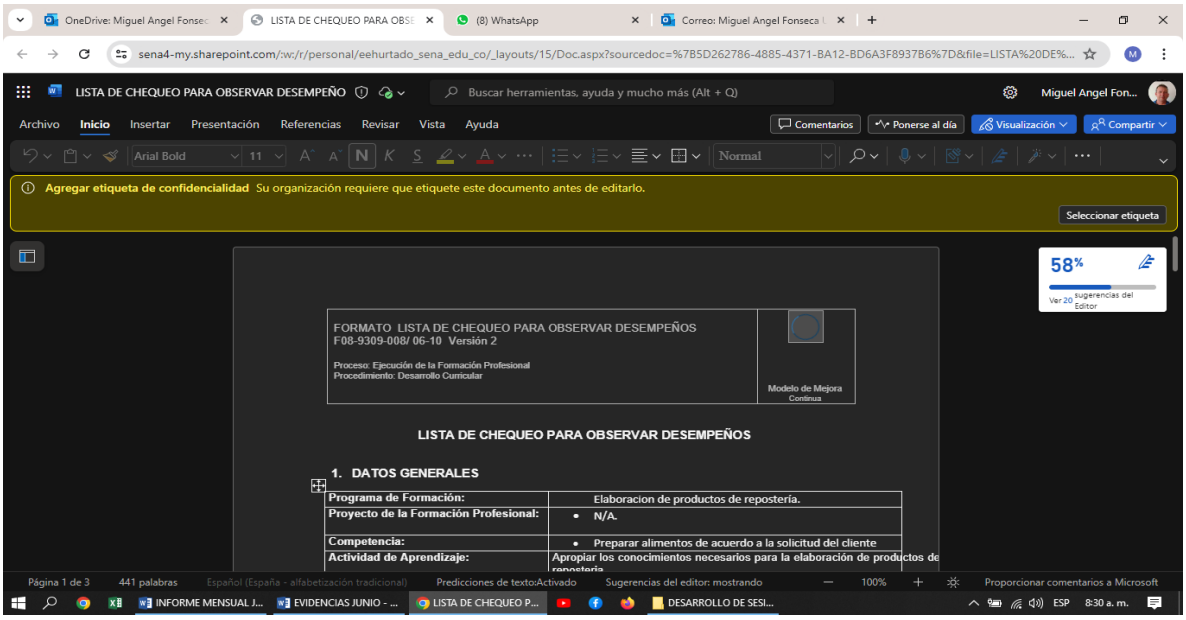


EVIDENCIA # 6, OBLIGACION # 9 Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados 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.

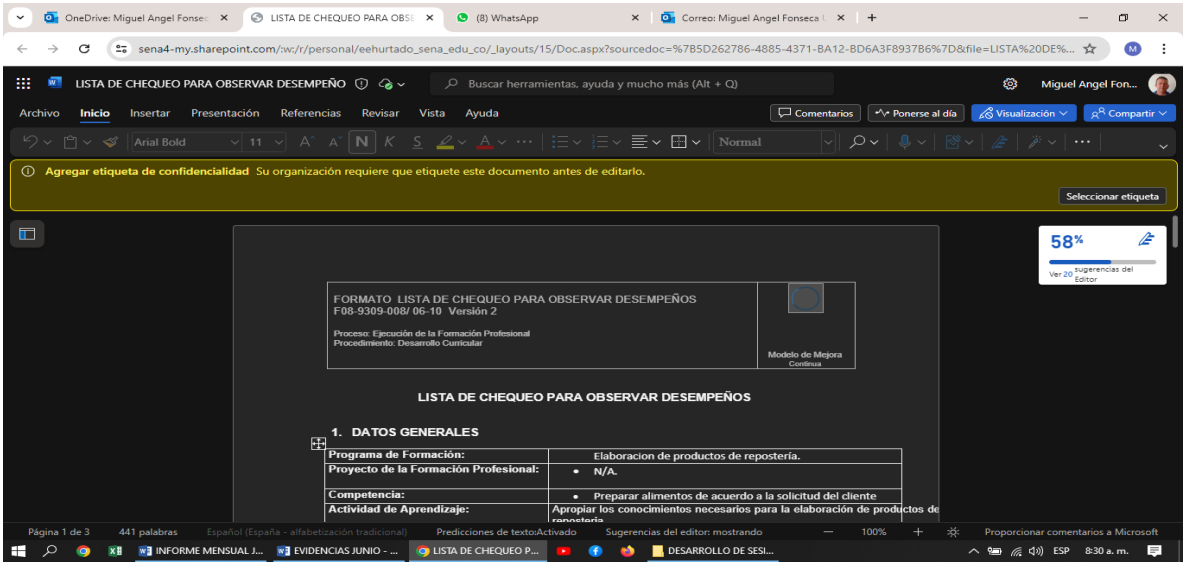
Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación. Ficha : 2994883



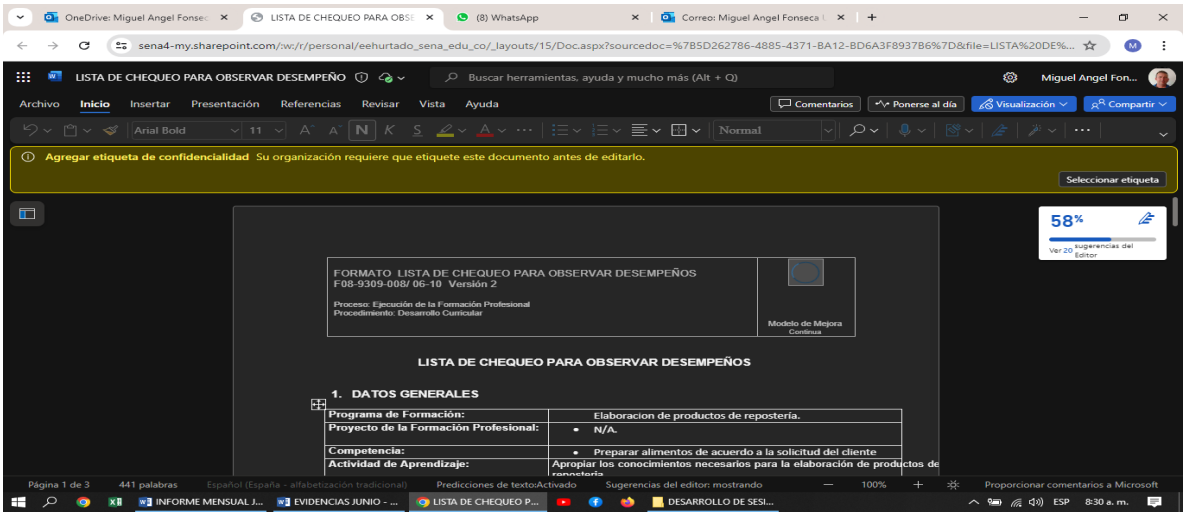
Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación. Ficha : 2997020



Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación. Ficha : 2997048

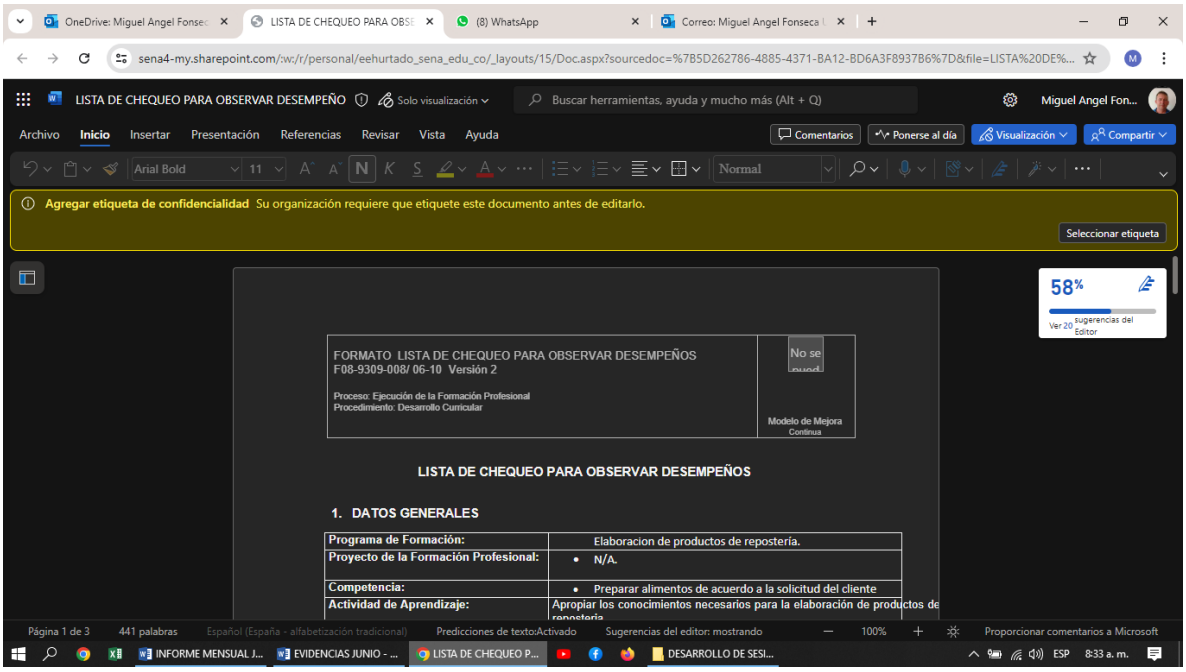


Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación. Ficha : 2985369

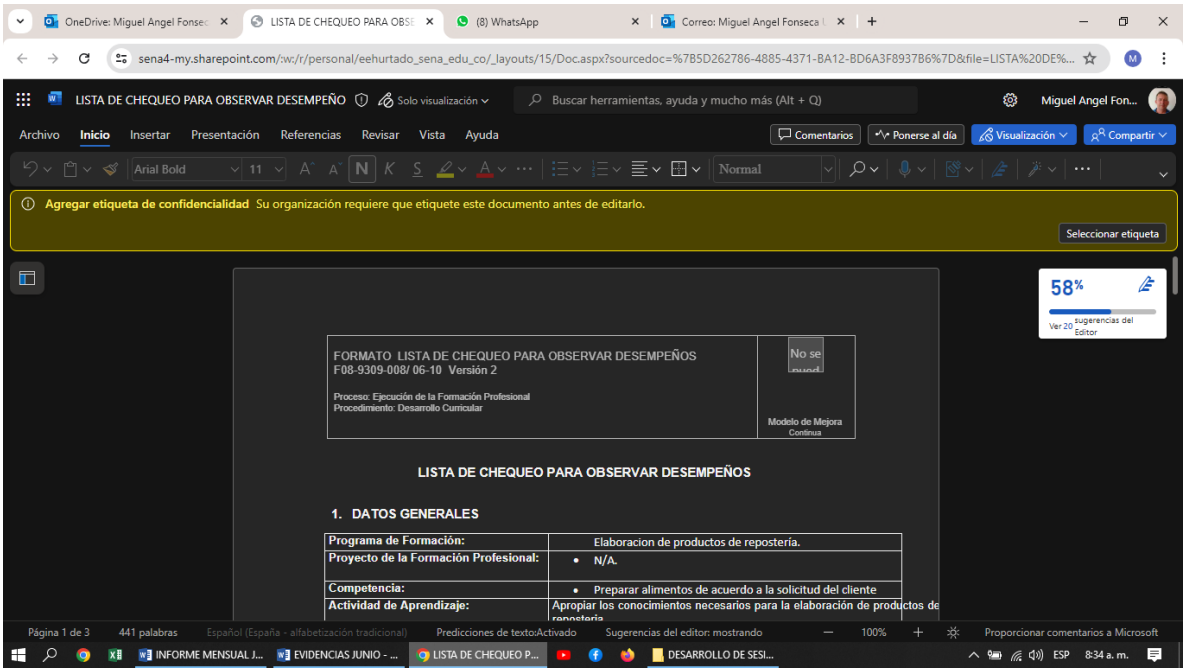


Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación. Ficha:

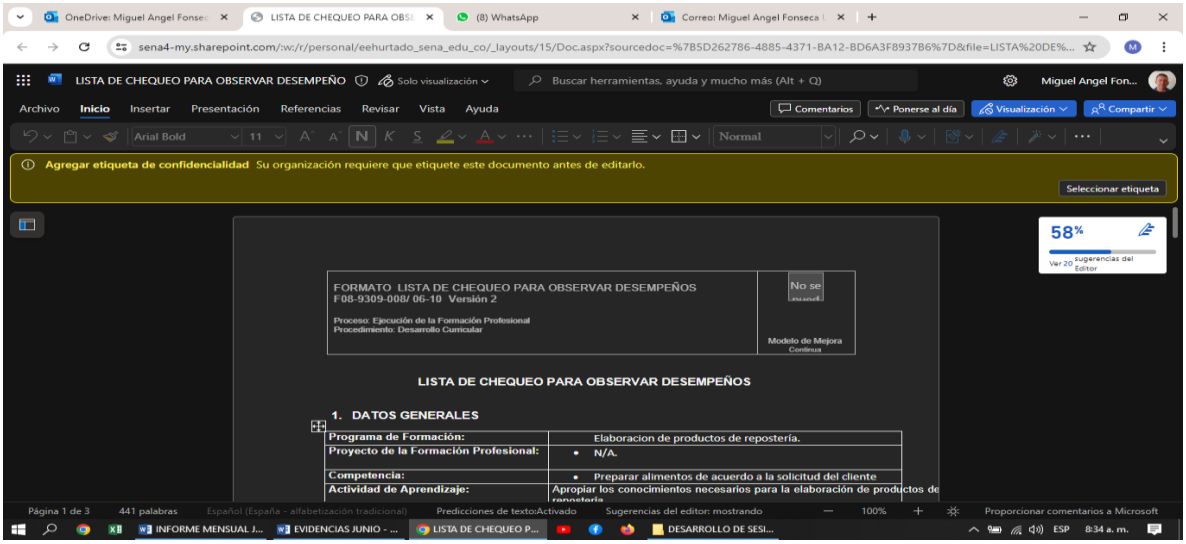
2985408



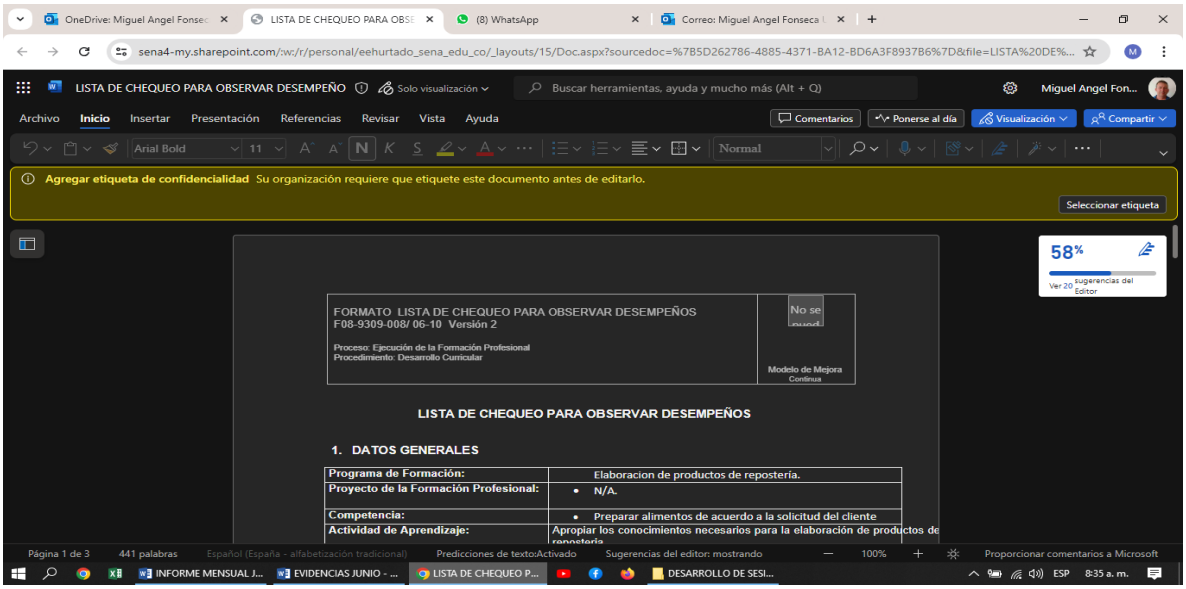
Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación. Ficha: 3009013



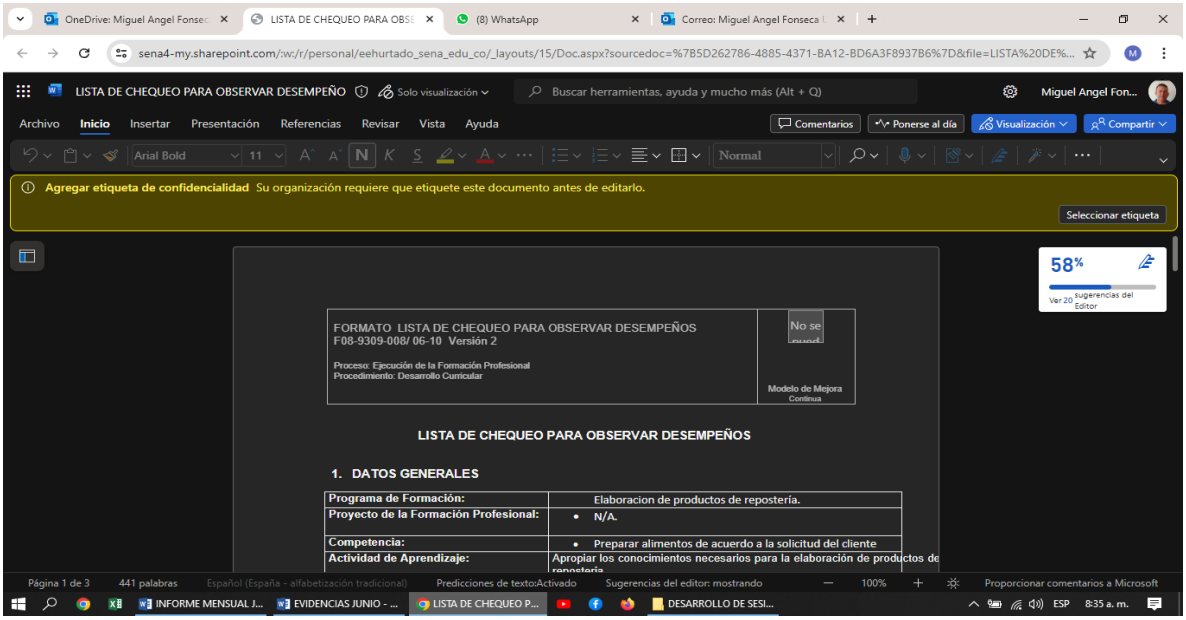
Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación. Ficha: 3010222



Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación. Ficha: 3010417



Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación. Ficha: 3025893



EVIDENCIA # 7, OBLIGACION 22

Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 2997020





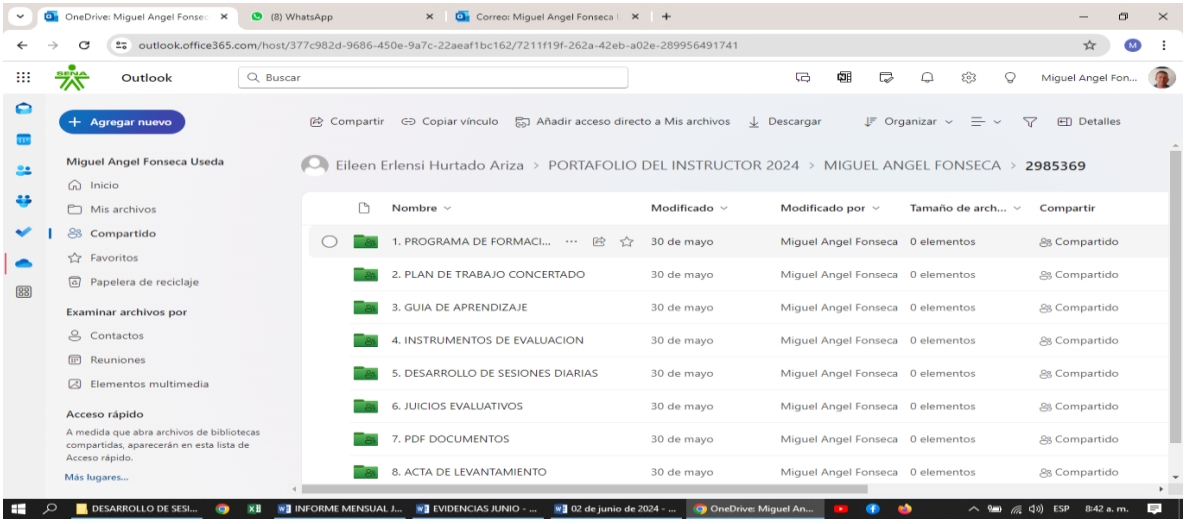
Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 2994883

Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 2997048

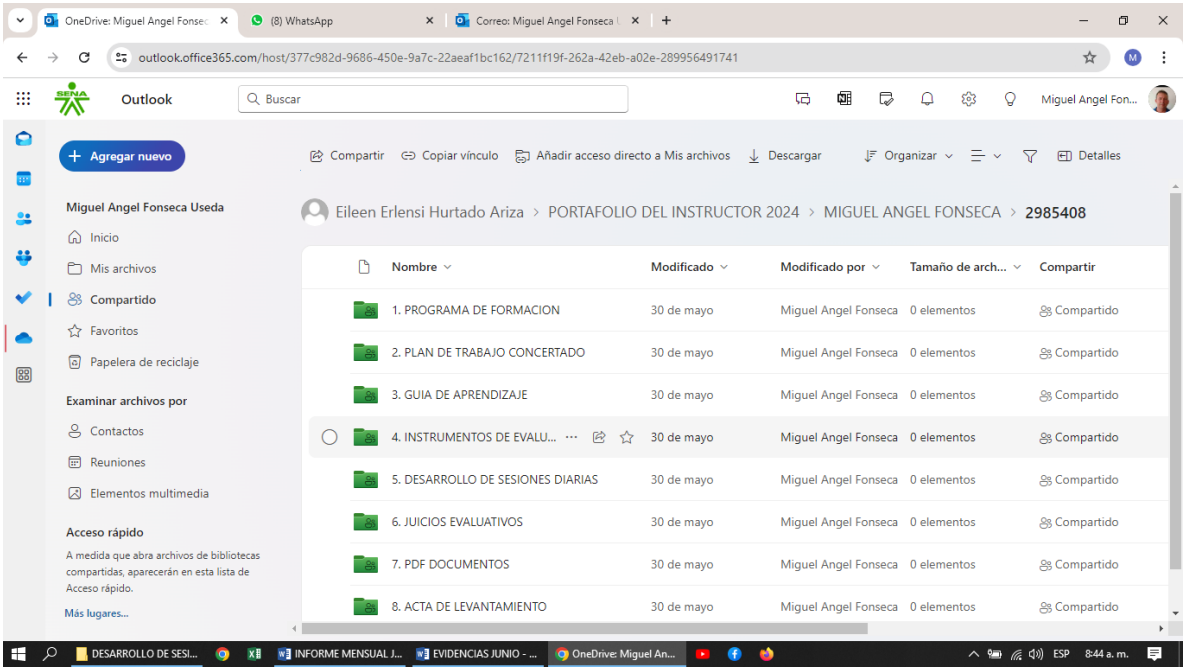




Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 2985369



Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 2985408



Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 3009013





Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 3010222





Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 3010417




Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 3025893




ACTIVIDADES ADICIONALES. Desarrollo curricular.

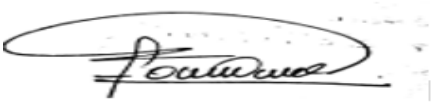


PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación:
- **Preparacion de postres nacionales**
- Código del Programa de Formación:
- **63550096**
- Competencia
- **Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.**
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- preparar postres nacionales de acuerdo a los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente.
- Duración de la Guía
- **40 horas**



CONTRATISTA- MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA.

CONTRATO N°. CO1. PCCNTR.5862852
de 2024

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/06/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3025893 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2985369 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2985408 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 2,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3010222 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

• 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

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2997020 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3010417 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

• 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

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2997048 - ELABORACIÓN DE PANES ARTESANALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PRODUCTOS DE PANADERÍA DE ACUERDO CON EL PLAN DE PRODUCCIÓN Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD

ORGANIZAR MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO PARA LA PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA NORMATIVIDAD VIGE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3009013 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 173,00

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
02/06/2024	09/06/2024	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8,00

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO