PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 31 de julio de 2024

Señor
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO
SUPERVISOR CONTRATO No. PCCNTR.5862852
INSTRUCTOR GRADO 19
Coordinación programas especiales
San Gil, Santander.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de julio 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: 2985408 2985369 3023815 3023866	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda: **EVIENCIA · 1** 2985408 2985369 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: 2985408 2985369 3023866 3023815	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda **EVIDENCIA · 2** 2985408 2985369 3023866 3023815
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: 2985408 2985369 3025815 3025866	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda: **EVIDENCIA · 3** 2985408 2985369 3023815 3023815
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.	Esta obligación no se realizó durante el mes en mención	N/A
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 # 4** 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 juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y	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. 2985408 2985369 3023815 3023866	En el taller de panadería durante el proceso de formación y formato de evidencias en el drive según corresponda a la ficha: **EVIDENCIA · 5** 2985408 2985369 3023815 3023866

	hallazgos en el registro de la información.		
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 utilizados en la Formación Profesional Integral.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
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.	Participe en la reunión citada por la coordinación de programas especiales el día 18 de julio de 2024	**EVIDENCIA # 6** Registro fotográfico en el formato de evidencias
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que	1. Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación:	**EVIDENCIA # 7**

	programe el Centro de Formación	**Ficha:** 2985369 **Fechas:** 2,3,4,5,6,8,9,10,11/07/2024 **Rango.** 17 - 21 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:** 36 **Ficha:** 2985408 **Fechas:** 2,3,4,5,6,8,9,10,11 /07/2024 **Rango.** 13 - 17 pm **Programa:** Elaboración de productos de repostería **COMPETENCIA:**	2985369 2985408

		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:** 36 **Ficha:** 3023815 **Fechas:** 15,16,17,18,19,22,23,24,25,26,29,30,31/07/2024 **Rango.** 13 – 17 pm **Programa:** Cocina internacional **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad de aprendizaje:** Reconocer las características de las principales cocinas internacionales y preparación de sus respectivas recetas **Total horas:** 50 **Ficha:** 3023866	3023815

		Fechas: 15,16,17,18,19,22,23,24,25,26,29,30,31/07/2024 **Rango.** 18 - 22 pm **Programa:** Cocina internacional **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Actividad de aprendizaje:** Reconocer las características de las principales cocinas internacionales y preparación de sus respectivas recetas **Total horas:** 50 **ACTIVIDADES ADICIONALES:** Desarrollo curricular: 8 horas **TOTAL HORAS MES DE JULIO:** 180 Horas	3023866
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	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A

	Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).		
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	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A

	apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.		
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
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
32	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
33	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, (9468786587) expedida por aportes en línea correspondiente al mes de junio (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,

Firma.

Miguel Ángel Fonseca Useda
Contratista

C.C. No. 91076109

Recibí a satisfacción:

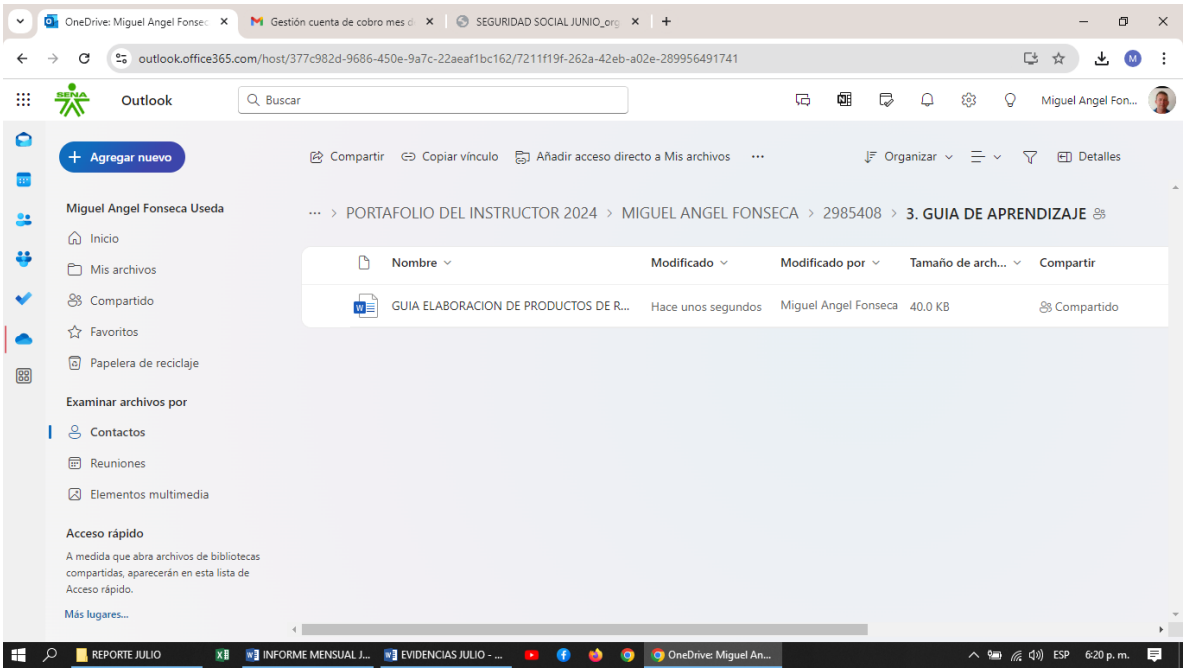
Firma
OSCAR WILLIAM VERGARA ROMERO.

Supervisor Contrato PCCNTR. 5862852
de 2024
Coordinación programas especiales

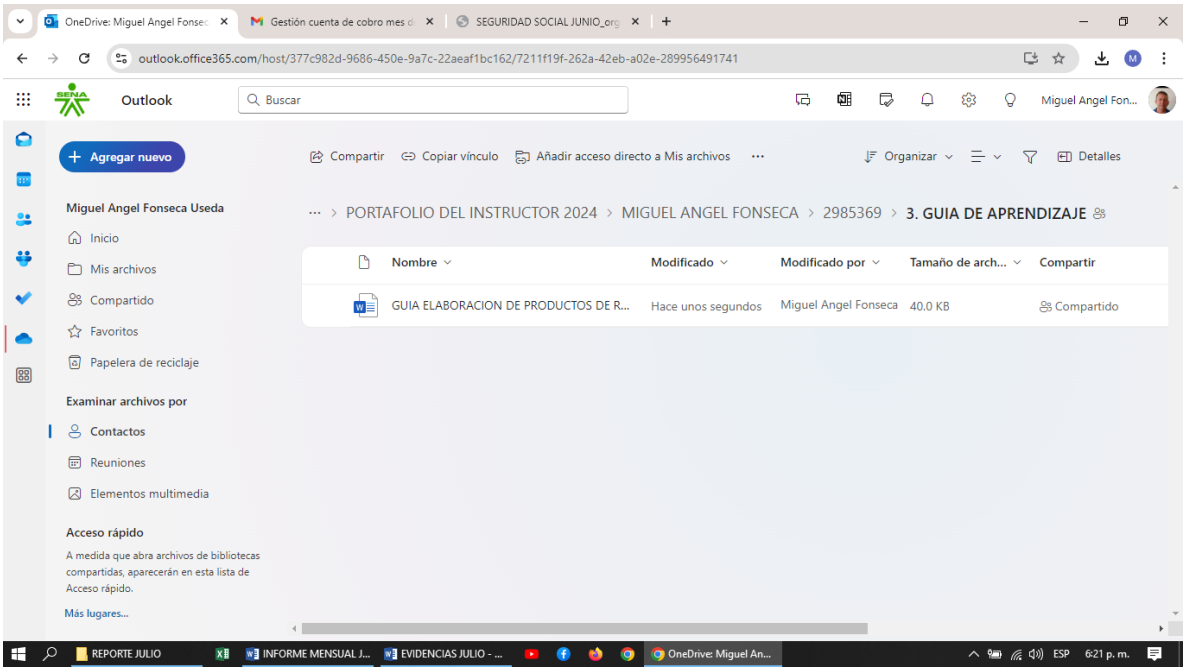
EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA.
CONTRATO No. CO1. PCCNTR.5862852
MES DE JULIO

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.

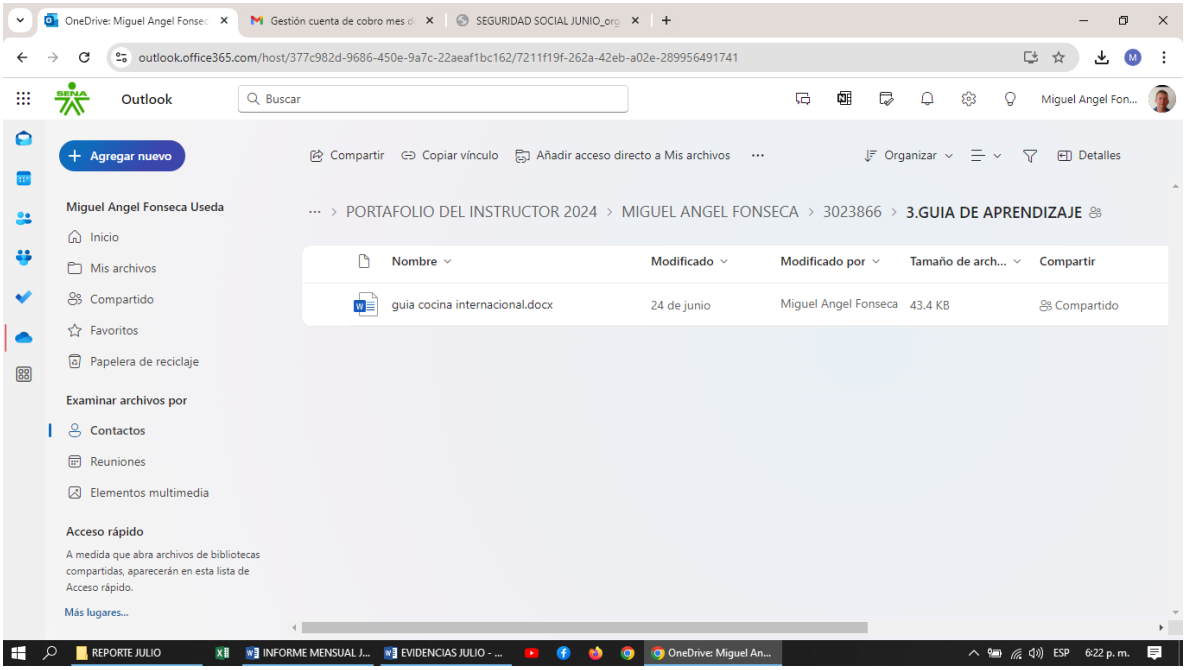
Se realizó la planeación de los procesos formativos del programa complementario de la ficha: **2585408**



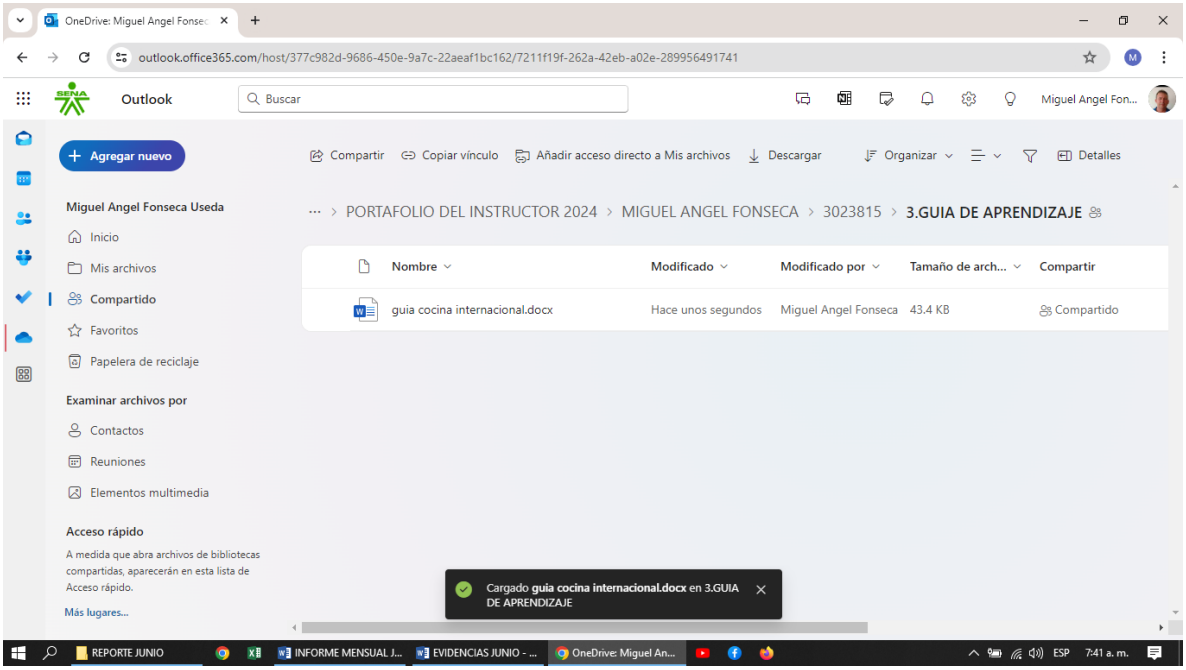
Se realizó la planeación de los procesos formativos del programa complementario de la ficha: **2985369**



Se realizó la planeación de los procesos formativos del programa complementario de la ficha: **3023866**

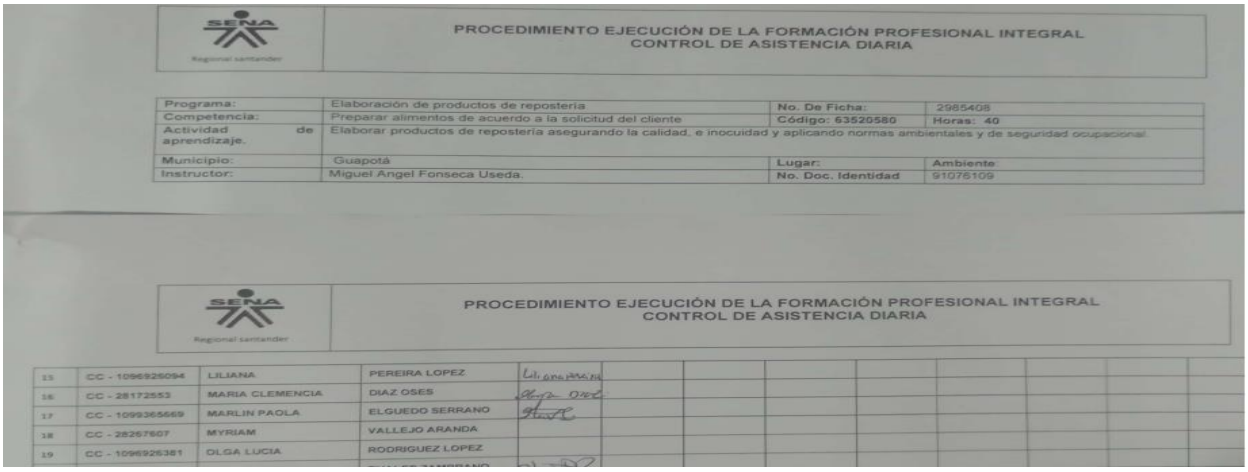


se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en la ficha: **3023815**



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: 2985408



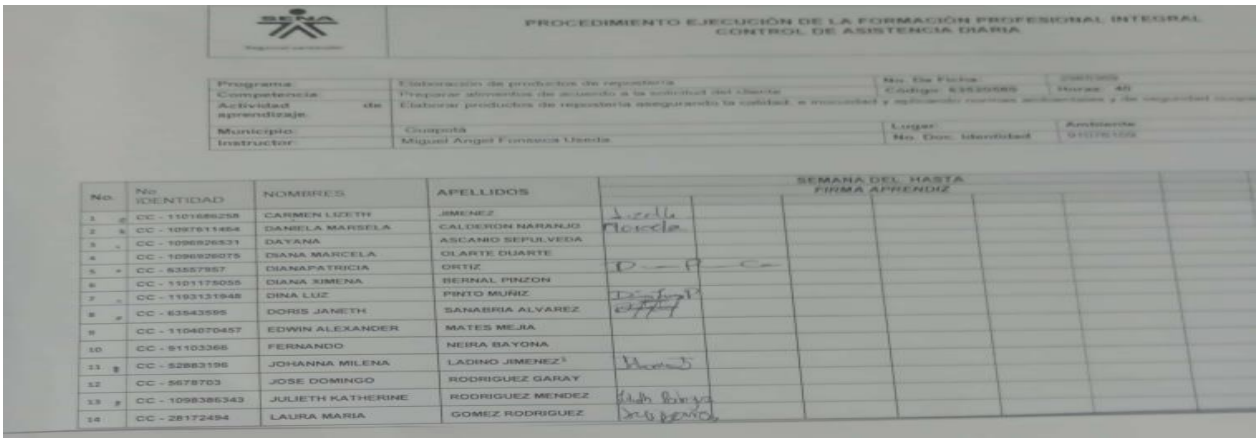
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	Elaboración de productos de repostería	No. De Ficha:	2985408
Competencia:	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente	Código: 63520580	Horas: 40
Actividad de aprendizaje.	Elaborar productos de repostería asegurando la calidad, e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional		
Municipio:	Guapotá	Lugar:	Ambiente:
Instructor:	Miguel Angel Fonseca Useda.	No. Doc. Identidad	91076109

PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

15	CC - 1096926094	LILIANA	PEREIRA LOPEZ	
16	CC - 28172553	MARIA CLEMENCIA	DIAZ OSES	
17	CC - 1099365669	MARLIN PAOLA	ELGUEDO SERRANO	
18	CC - 28257607	MYRIAM	VALLEJO ARANDA	
19	CC - 1096926381	OLGA LUCIA	RODRIGUEZ LOPEZ	

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

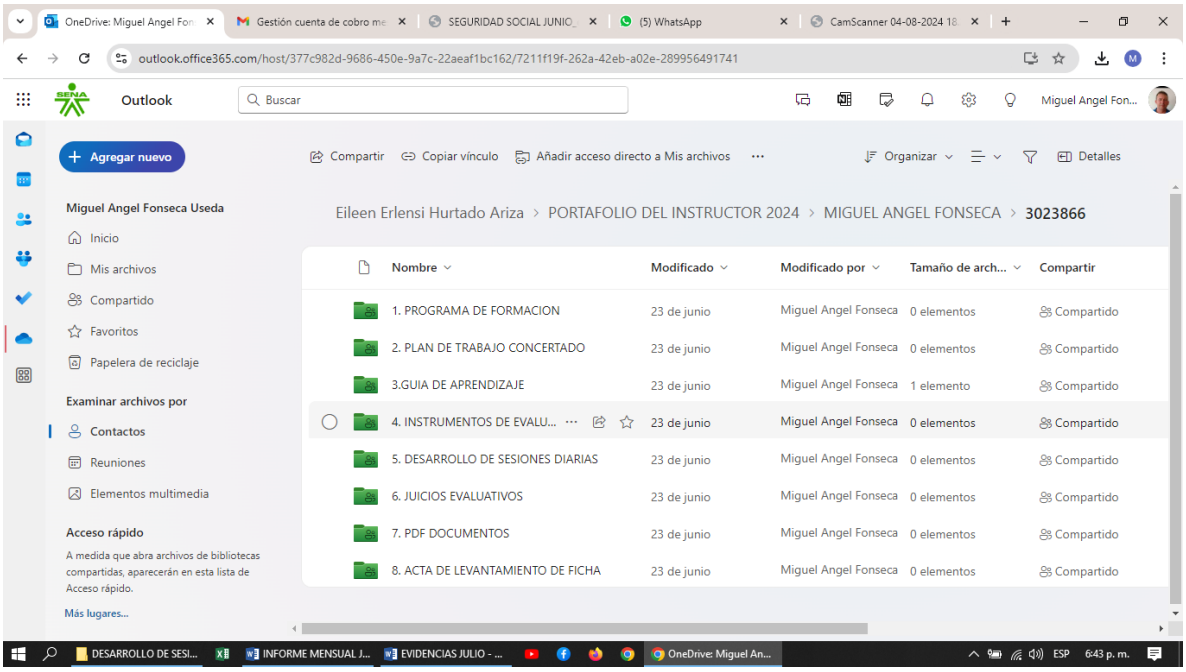


PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

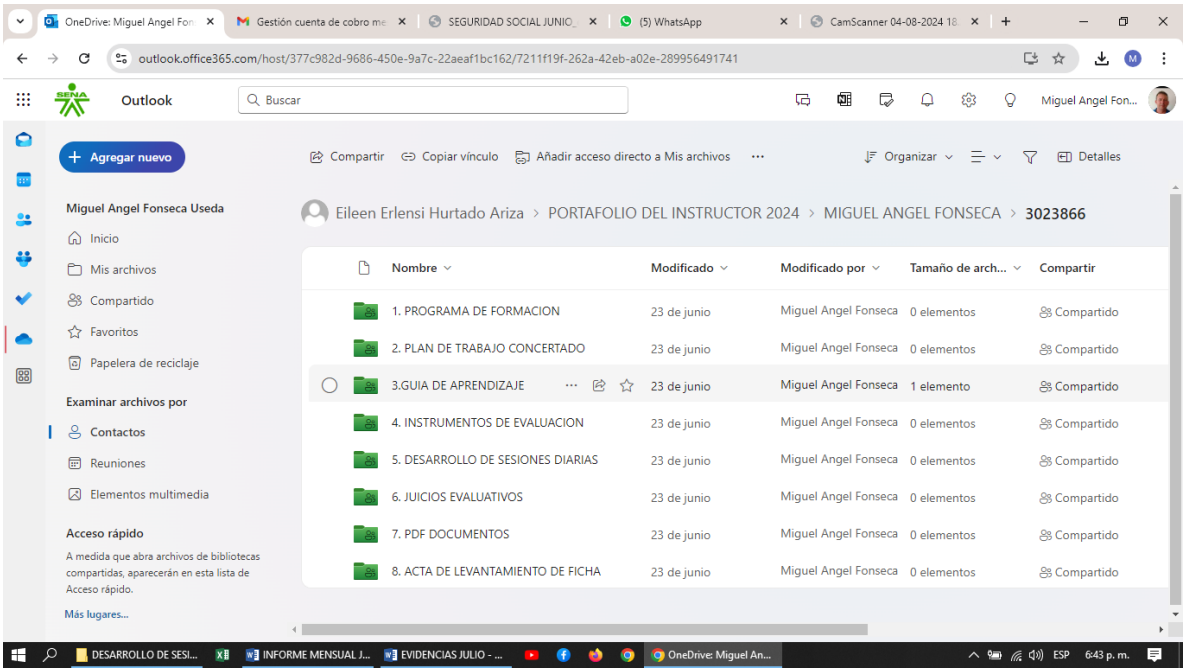
Programa:	Elaboración de productos de repostería	No. De Ficha:	[illegible]	
Competencia:	Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente	Código: 63520580	Horas: 40	
Actividad de aprendizaje.	Elaborar productos de repostería asegurando la calidad, e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional			
Municipio:	Guapotá	Lugar:	Ambiente:	
Instructor:	Miguel Angel Fonseca Useda.	No. Doc. Identidad	91076109	

No.	No IDENTIDAD	NOMBRES	APELLIDOS	SEMANA DEL HASTA FIRMA APRENDIZ
1	CC - 1101686258	CARMEN LIZETH	JIMENEZ	
2	CC - 1097611464	DANIELA MARSELA	CALDERON NARANJO	
3	CC - 1096926531	DAYANA	ASCANIO SEPULVEDA	
4	CC - 1096926075	DIANA MARCELA	OLARTE DUARTE	
5	CC - 63557957	DIANAPATRICIA	ORTIZ	
6	CC - 1101175055	DIANA XIMENA	BERNAL PINZON	
7	CC - 1193131948	DINA LUZ	PINTO MUÑIZ	
8	CC - 63543595	DORIS JANETH	SANABRIA ALVAREZ	
9	CC - 1104070457	EDWIN ALEXANDER	MATES MEJIA	
10	CC - 91103365	FERNANDO	NEIRA BAYONA	
11	CC - 52883196	JOHANNA MILENA	LADINO JIMENEZ	
12	CC - 5678703	JOSE DOMINGO	RODRIGUEZ GARAY	
13	CC - 1098386343	JULIETH KATHERINE	RODRIGUEZ MENDEZ	
14	CC - 28172494	LAURA MARIA	GOMEZ RODRIGUEZ	

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 # 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.

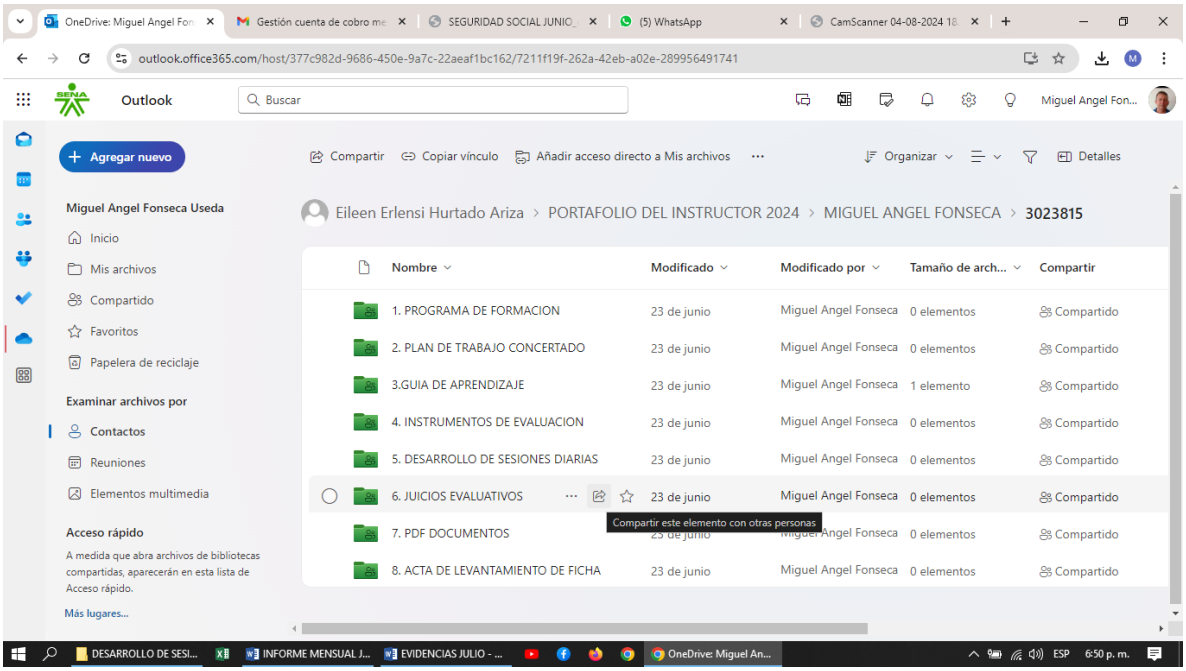
Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 2985408



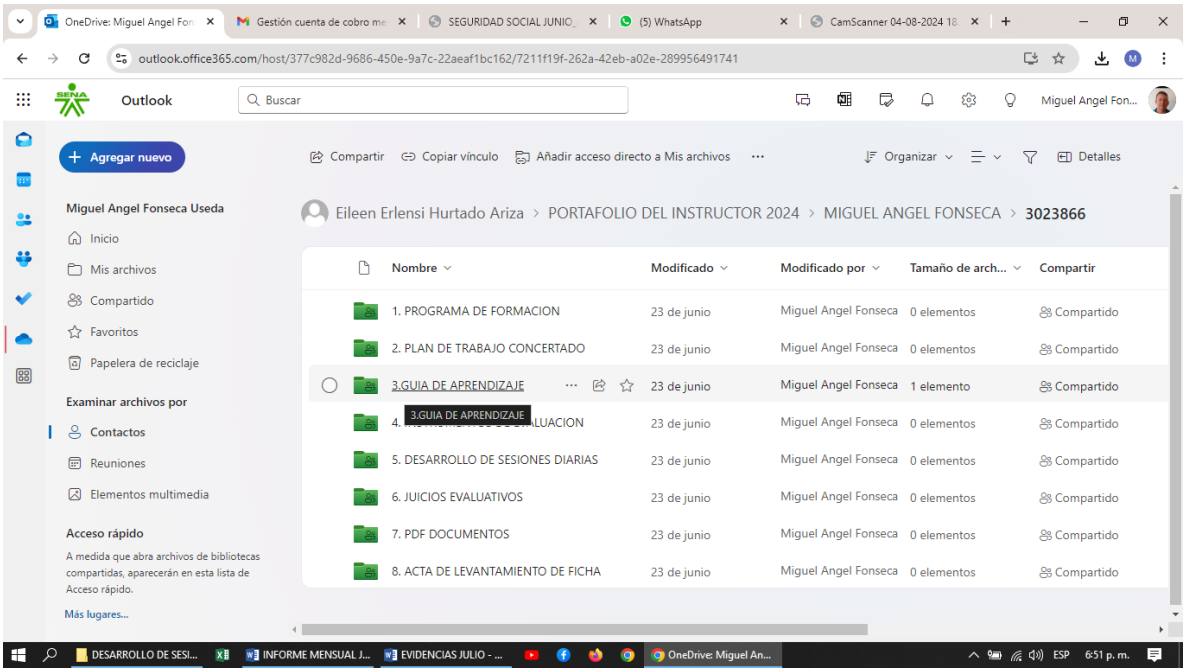

Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 2985369




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: 3023815

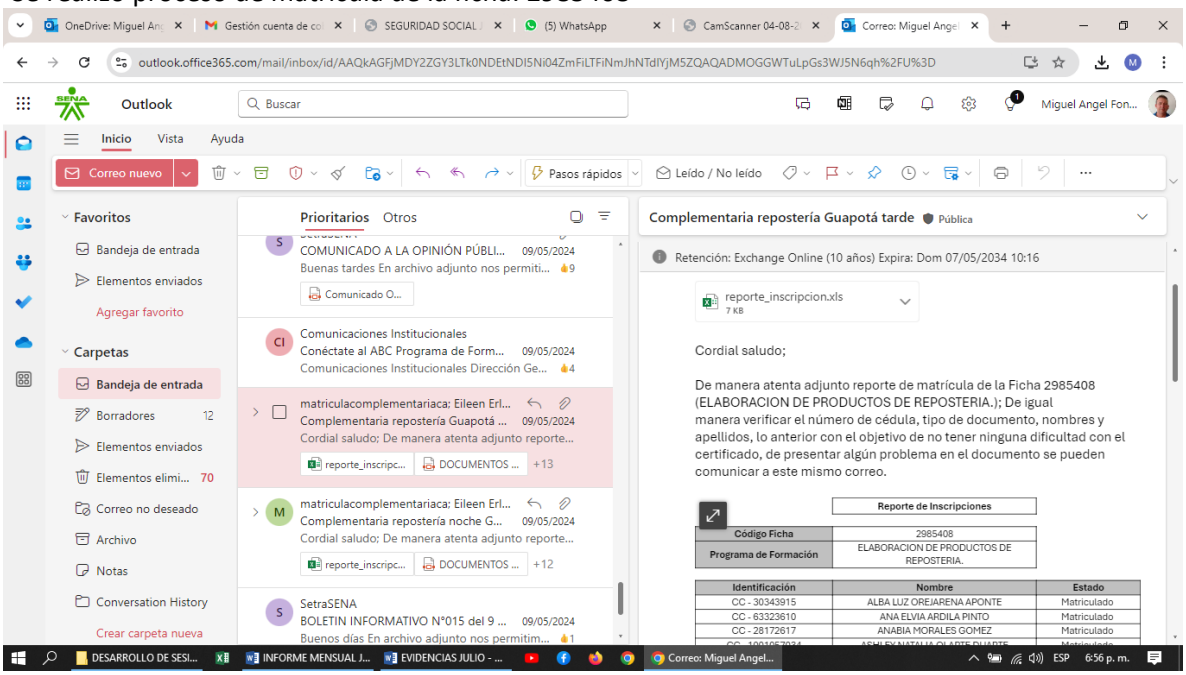


Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en la ficha: 3023866

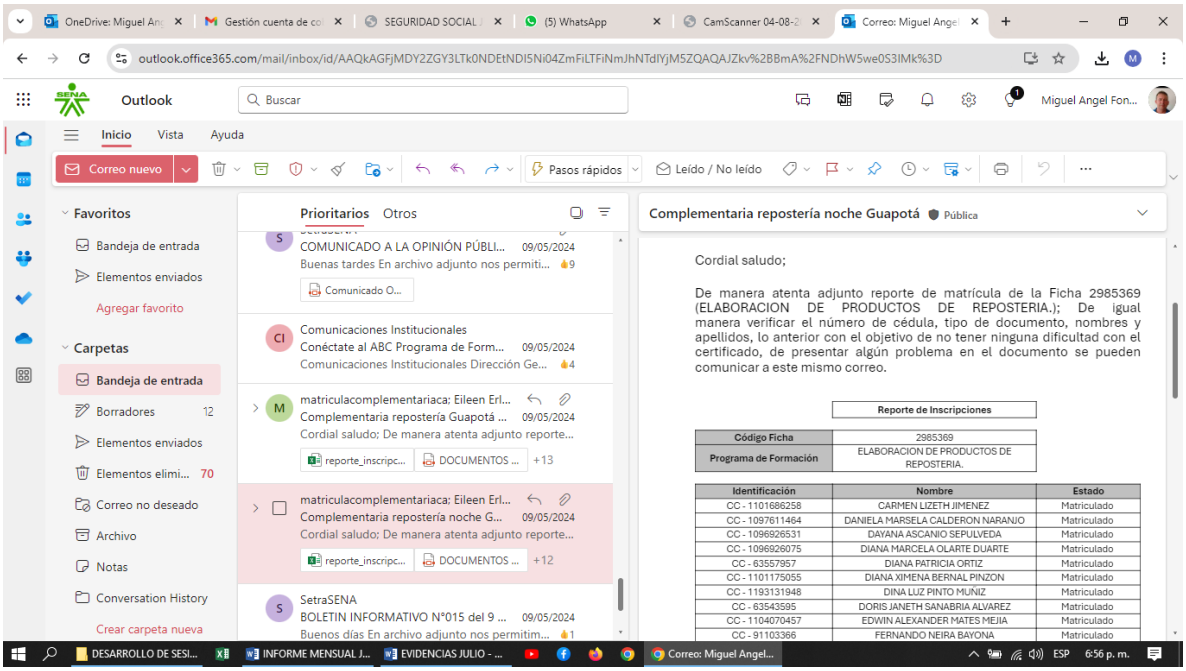


EVIDENCIA # 4, OBLIGACION # 8 Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.

Se realizó proceso de matrícula de la ficha: 2985408



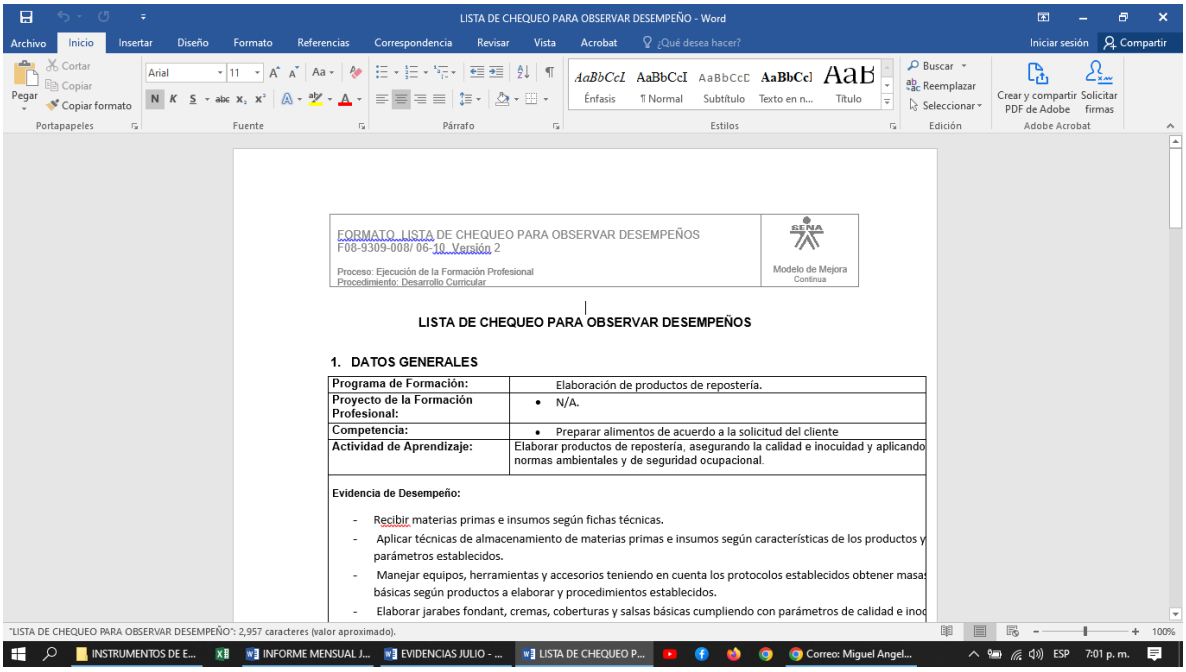
Se realizó proceso de matrícula de la ficha: 2985369



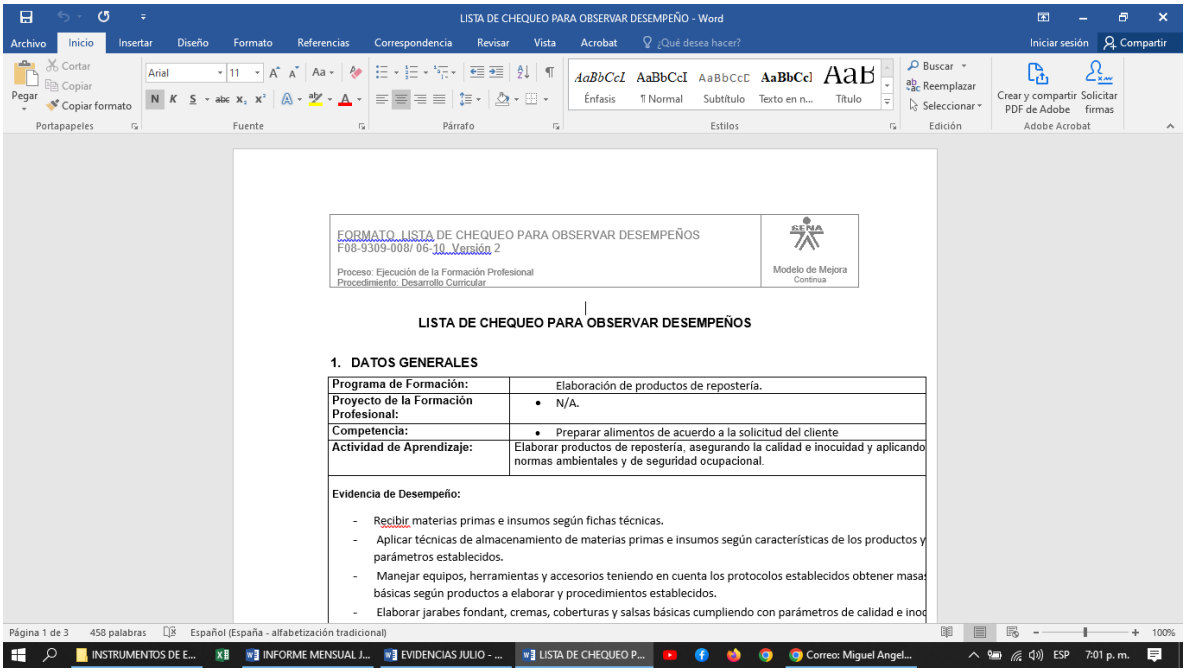
EVIDENCIA # 5, OBLIGACION #9

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.

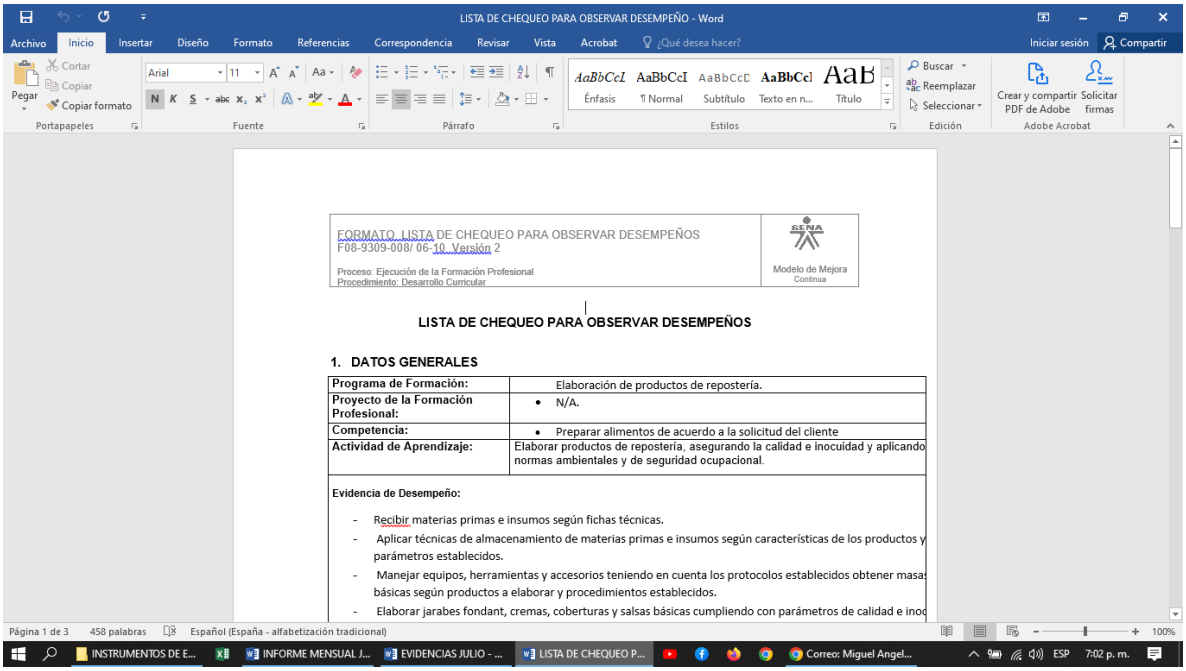
Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación. Ficha : 2985408



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 : 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 : 3023815



FORMATO LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS
F08-9309-008/ 06-10 Versión 2

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Procedimiento: Desarrollo Curricular

Modelo de Mejora Continua

LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS

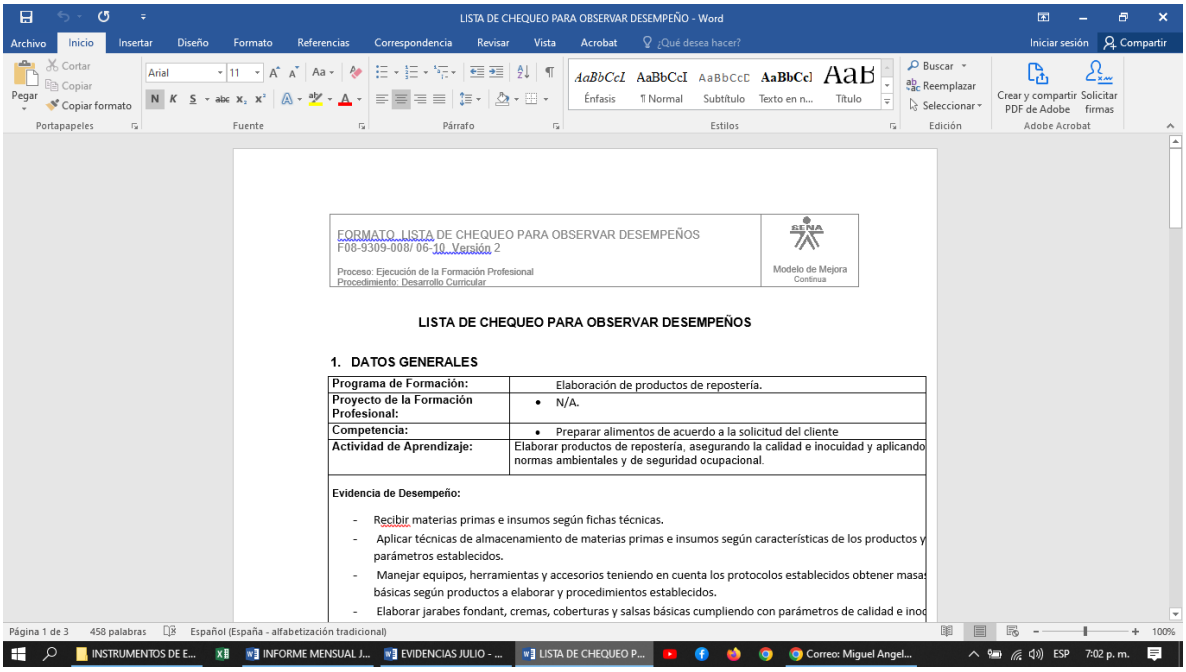
1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Elaboración de productos de repostería.
Proyecto de la Formación Profesional:	• N/A.
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.

Evidencia de Desempeño:

- Recibir materias primas e insumos según fichas técnicas.
- Aplicar técnicas de almacenamiento de materias primas e insumos según características de los productos y parámetros establecidos.
- Manejar equipos, herramientas y accesorios teniendo en cuenta los protocolos establecidos obtener masas básicas según productos a elaborar y procedimientos establecidos.
- Elaborar jarabes fondant, cremas, coberturas y salsas básicas cumpliendo con parámetros de calidad e inoc

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 : 3023866



FORMATO LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS
F08-9309-008/ 06-10 Versión 2

Proceso: Ejecución de la Formación Profesional
Procedimiento: Desarrollo Curricular

Modelo de Mejora Continua

LISTA DE CHEQUEO PARA OBSERVAR DESEMPEÑOS

1. DATOS GENERALES

Programa de Formación:	Elaboración de productos de repostería.
Proyecto de la Formación Profesional:	• N/A.
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.

Evidencia de Desempeño:

- Recibir materias primas e insumos según fichas técnicas.
- Aplicar técnicas de almacenamiento de materias primas e insumos según características de los productos y parámetros establecidos.
- Manejar equipos, herramientas y accesorios teniendo en cuenta los protocolos establecidos obtener masas básicas según productos a elaborar y procedimientos establecidos.
- Elaborar jarabes fondant, cremas, coberturas y salsas básicas cumpliendo con parámetros de calidad e inoc

EVIDENCIA # 6, OBLIGACION 21

Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.
Participe en la reunión citada por la coordinación de programas especiales el día 18 de julio de 2024





EVIDENCIA # 7, OBLIGACION 22

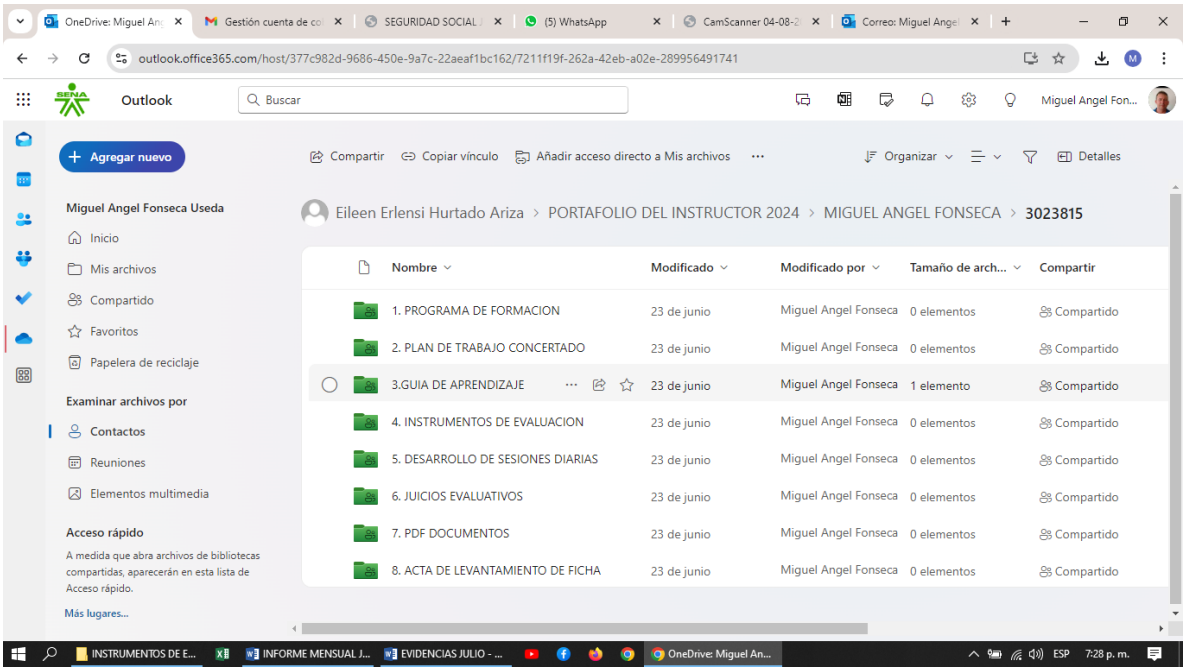
Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 2985408



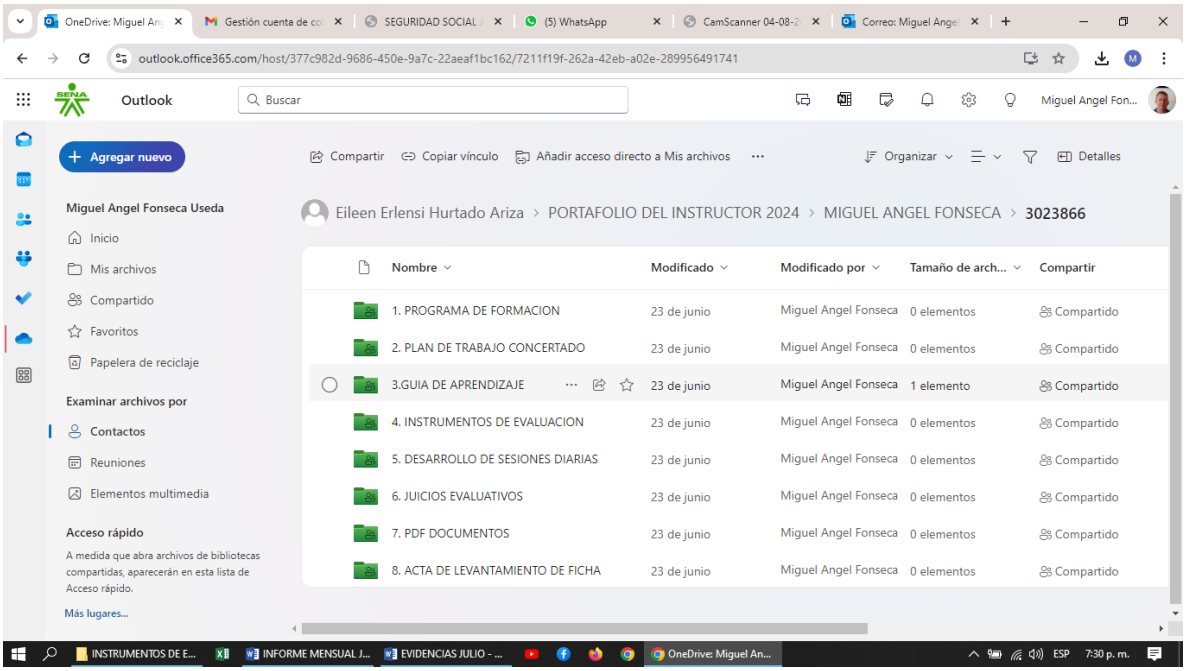
Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 2985369



Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 3024815



Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en la siguiente ficha de formación: 3023866



ACTIVIDADES ADICIONALES. Desarrollo curricular.

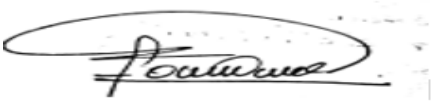


PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

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: 01/07/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

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 : 36.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3023866 - COCINA INTERNACIONAL

• 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

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50.00

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 : 36.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3023815 - COCINA INTERNACIONAL

• 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

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 172.00

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
01/07/2024	01/07/2024	OTROS	8.00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 8.00

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy domingo 04 de agosto de 2024, a las 17:37:50, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	91076109
Código de Verificación	91076109240804173750

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURIA GENERAL DE LA NACION

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO No. 251893400

PIB
17:38:51

Bogotá DC, 04 de agosto del 2024

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 91076109:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

CARLOS ARTURO ARBOLEDA MONTOYA
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:
Que siendo las 05:39:53 PM horas del 04/08/2024, el ciudadano identificado con:
Cédula de Ciudadanía Nº **91076109**
Apellidos y Nombres: **FONSECA USEDA MIGUEL ANGEL**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES
de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

DIJIN

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Policía Nacional de Colombia

(Default.aspx)

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 04/08/2024 05:40:58 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **91076109 .**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **99582945** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 17:49:29 horas del 04/08/2024, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **91076109,** Apellidos y Nombres **FONSECA USEDA MIGUEL ANGEL**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZALE**, con NIT **899999034-1** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos.

https://inhabilidades.policia.gov.co:8080/consulta

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 91076109 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 04/08/2024 05:47 PM

Código Verificación: **21S7RHUFVA**

Válida hasta: **02/11/2024**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC