PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio Agosto de 2024

Señor (a)

Jarrinzon Hinestroza Moreno

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5829556 de 2024

Coordinador Académico Jornada Mixta

Centro de Industria y Servicios del Meta

Villavicencio

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.5829556 de 2024

Yo Arnold Gilberto Guerrero Suescun, identificado con la cédula de ciudadanía No. 86.075.071 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Industria y Servicios del Meta 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:

270 dias por valor de Treinta y siete millones treinta y tres mil quinientos seis pesos M/cte ($37.033.506)

- Un primer pago por 3 dias del mes de Enero de 2024 por valor de CUATROCIENTOS ONCE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA Y DOS PESOS M/Cte ($411.482 M/Cte).
- Ocho (8) pagos iguales correspondienes a los meses de Febrero a Septiembre de 2024 por un valor de CUATRO MILLONES CIENTO CATORCE MIL OCHOCIENTOS DIECIOCHO PESOS M/Cte ($4.114.818 M/Cte) cada uno.
- Por ultimo, pago de 27 dias del mes de Octubre de 2024 por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y SEIS PESOS M/Cte ($3.703.336 M/Cte.)

Plazo: Será hasta el 27 de Octubre de 2024.

OBJETO:
Prestar servicios Personales temporales para ejercer el rol de instructor Técnico y/o transversal de acuerdo a los diseños curriculares que ejecute el Centro de Industria y Servicios del Meta en 2024 de los programas TITULADA REGULAR, COMPLEMENTARIA y VIRTUAL en la especialidad requerida y/o de su perfil.

Obligaciones Específicas:

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Registrar y mantener actualizada la hoja de vida en el SIGEP, y anexar los soportes en el mismo aplicativo.	Actualicé mi hoja de vida en el sigep con sus respectivos soportes de certificación contractual	Anexo Screenshot de Hv DE SIGEP firmada con fecha de la última actualización de certificación contractual
2. Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en el Centro de formación y ambientes.	La formación se desarrolló en el LMS para lo cual no implica protocolos de bioseguridad,	Anexo Screenshot de cursos virtuales asignados en el LMS en el mes de Agosto.
3.Cumplir con el "Código de Ética del SENA".	Cumplo a cabalidad el código de ética sena	Anexo screenshot de código de ética sena
4.Dar cumplimiento al Sistema Institucional de Gestión y Autocontrol y los modelos y sistemas de gestión que lo componen.	Sigo los lineamientos del SIGA y sus sistemas y modelos de gestión	Anexo link del sistema institucional de gestión.
5. Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado,	A la fecha no me han sido asignados bienes o elementos para el desempeño de mis obligaciones en el mes de Agosto.	Anexo certificado de bienes de sistema de inventarios Sena mes Agosto

quedar a paz y salvo con el Almacén.		
6. Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde de oriente la formación, cuando este programado en formación presencial.	Con disponibilidad para cuando sea asignado el desplazamiento	Se evidenciara cuando sea asignado.
7. Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo con la ejecución del contrato.	Subí oportunamente al drive asignado por la supervisión el presente informe de ejecución correspondiente al mes de Agosto.	Anexo link drive carpeta en el drive asignada por la supervisión para cuenta de cobro honorarios Agosto.
8. Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo con su perfil.	Asisti a la reunión citada por la coordinación el dia 16 de Agosto	Anexo fotografía de asistencia a la reunion
9. Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	Debido a la indisponibilidad de biliotecasena.edu.co no fue posible Identificar un referente en base de datos del Sistema de Bibliotecas SENA para el mes de Agosto	Anexo screen shot de biliotecasena.edu.co
10. Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo	Realicé el Sondeo de saberes previos del cursos complementarios virtuales COCINA INTERNACIONAL	Anexo screenshot ZAJUNA

con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 - 3036608	
11. Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Ejecuté Formación en los según el modelo guía de aprendizaje de los cursos complementarios virtuales COCINA INTERNACIONAL fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 - 3036608	Anexo screenshot guías de aprendizaje COCINA INTERNACIONAL
12. Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Evalué en el centro de calificaciones conforme al requerimiento de cada curso complementario COCINA INTERNACIONAL fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 - 3036608	Anexo calificaciones ZAJUNA de curso complementarios COCINA INTERNACIONAL fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 - 3036608
13. Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Registré en el Lms ZAJUNA el Cronograma de actividades de cada curso complementario COCINA INTERNACIONAL fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 - 3036608	Anexo screenshot cronograma en ZAJUNA
14. Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas	Reporte al coordinador académico la solicitud de firmas para los prerrequisitos de creación de complementario	Anexo screenshot correo institucional

asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.		
15. Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad.	Verifiqué a los aprendices en formación de la ruta de aprendizaje respectiva de cada curso complementario COCINA INTERNACIONAL fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 - 3036608	Anexo screenshot aprendices en formación en ZAJUNA
16. Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	Solicité a los aprendices de cada curso complementario COCINA INTERNACIONAL fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 – 3036608 que tengan novedades por actualizar o corregir en sus perfiles de datos personales del aprendiz	Anexo screenshot actualización datos aprendices en formación en ZAJUNA
17. 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.	En el mes objeto del presente informe no se realizó este tipo de actividad ya que la fichas complementarias virtuales ya tienen inscritos los aprendices en el LMS	Se evidenciara cuando sea asignado.
18. Participar e informar las situaciones presentadas con aprendices en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen, de acuerdo con la citación realizada.	No se presentaron novedades o situaciones con los aprendices de cada curso complementario COCINA INTERNACIONAL fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 - 3036608	Se evidenciara cuando se presenten novedades o situaciones con los aprendices.
19. Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz.	Son las medidas adoptadas por el Sena ante una falta académica o disciplinaria; tienen cobertura nacional en la Institución y deben registrarse en el sistema de gestión de la formación. La sanción que se imponga al Aprendiz debe ser	Anexo pantalla medidas formativas reglamento del aprendiz en ZAJUNA

	proporcional a la gravedad de la falta.	
20. Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnológico, cuando el centro lo requiera.	En el mes objeto del presente informe el centro de formación no requirió este tipo de actividad.	Se evidenciara cuando sea asignado.
21 Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional.	Compartí en mis redes sociales las fechas del cronograma para la Convocatoria modalidad virtual 2	Anexo screenshot promo de Sofia
22. Realizar seguimiento a la etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el co-formador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	No estoy asignado como líder de ninguna ficha de cocina y por lo tanto no hay fichas de seguimiento etapa productiva	Se evidenciara cuando sea asignado.
23. Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz.	En el mes objeto del presente informe el centro de formación no requirió este tipo de actividad.	Se evidenciara cuando sea asignado.
24. Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de formación directa de acuerdo con la programación de la formación del Centro.	Ejecuté formación en el mes de Agosto a las fichas COCINA INTERNACIONAL fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 – 3036608 actualmente me encuentro en la espera de la asignación de mas fichas de formacion complementaria	Anexo informe gestión de tiempos del instructor SOFÍA con las horas de formación ejecutadas, actualmente me encuentro en la espera de la asignación de mas fichas de formacion complementaria
25. Apoyar las etapas precontractual y contractual	En el mes objeto del presente informe el centro de formación	Se evidenciara cuando sea asignado.

(apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	no requirió este tipo de actividad.	
26. Asistir y entregar los compromisos adquiridos de las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Asistí a la reunión citada por la coordinación el día 16 de Agosto	Anexo fotografía de asistencia a la reunión
27. Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.	Atendí las orientaciones y requerimientos del equipo E-pedagogos consultando la "Guía de orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4"	Anexo pantalla programación encuentro sincrónico, "acciones de cierre de formación" E- pedagogos
28. Realizar la solicitud de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y demás procedimientos.	No se genera la necesidad de materiales de formación en la modalidad virtual a la cual estoy asignado.	Se evidenciara cuando se genere la necesidad de materiales
29. Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de esta.	No se genera la necesidad de giras técnicas en la modalidad virtual a la cual estoy asignado.	Se evidenciara cuando se genere la necesidad de giras técnicas.
30. Promover, divulgar y participar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital/físico a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de	Promoví mediante la carpeta Y anuncios la BIBLIOTECA SENA en cada semilla a los asistentes al cursos complementarios COCINA INTERNACIONAL fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 - 3036608	Anexo Screenshot ZAJUNA

talleres y eventos, entre otros).		
31. Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo y cierre de etapa lectiva y productiva.	Las fichas de formación complementaria virtual no tienen etapa productiva	Se evidenciara cuando sea asignado.
32. Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha mensual. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro.	Diligencie los formatos e informes de cierre de curso asignados COCINA INTERNACIONAL fichas 3036605 – 3036606 – 3036607 - 3036608 los cuales migre a la plataforma zajuna en el espacio carpeta “Reporte de curso” acorde a las instrucciones de la Gestión educativa	Anexo Screenshot ZAJUNA
33. Entregar a la supervisión los reportes de ejecución de actividades en forma mensual, cuenta de cobro y los demás informes que le sean solicitados.	Subí oportunamente al drive asignado por la supervisión el presente informe de ejecución correspondiente al mes de Agosto	Anexo link drive carpeta en el drive asignada por la supervisión para cuenta de cobro honorarios
34. Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.	Realicé todas las actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.	Anexo link drive carpeta de “Evidencias” asignado por la supervisión para el presente informe.

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
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 7933367856 de la planilla *SOI* Correspondiente al mes de JULIO de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Cordialmente,

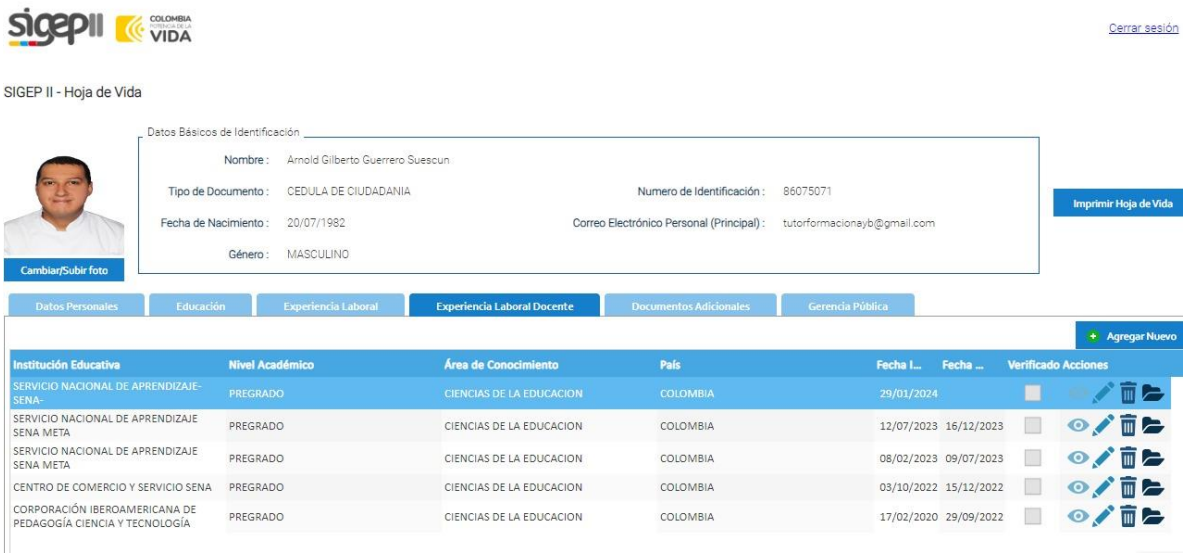


Firma
ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN
Contratista
C.C. No. 86.075.071
Recibí a satisfacción:

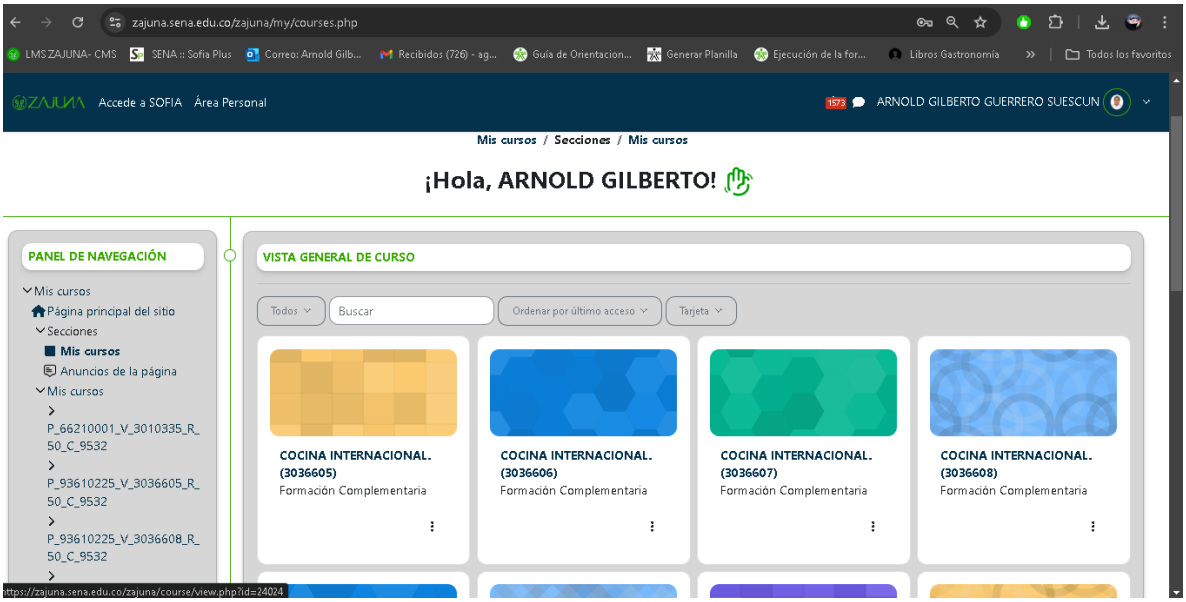
Firma
Jarrinzon Hinestroza Moreno
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5829556 de 2024
Coordinador Académico Jornada Mixta
Centro de Industria y Servicios del Meta
Villavicencio

Evidencias:

OBLIGACIÓN 1



OBLIGACIÓN2



OBLIGACIÓN 3



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

PROCESO GESTION DEL TALENTO HUMANO

CÓDIGO DE ÉTICA

ADOPCIÓN DEL CODIGO DE ETICA DEL SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

El Código de Etica del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, construido con la participación de aproximadamente 1.000 personas en las que se cuenta personal de planta, contratistas, instructores, administrativos, aprendices, organizaciones sindicales y cuyo contenido se presenta a continuación, fue adoptado por el Consejo Directivo Nacional en sesión del 23 de Febrero de 2017 Mediante Acuerdo No 002 de 2017.

23/02/2017

OBLIGACIÓN 4

https://www.sena.edu.co/es-co/sena/Paginas/sig.aspx#:~:text=Beneficios%20del%20SIGA&text=Ofrece%20servicios%20m%C3%A1s%20respetuosos%20con,porcentaje%20de%20quejas%20y%20reclamos.

OBLIGACIÓN 5

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01 Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el documento 86075071 NO ha sido registrado en la Base de Datos y por tanto NO registra bienes a cargo.

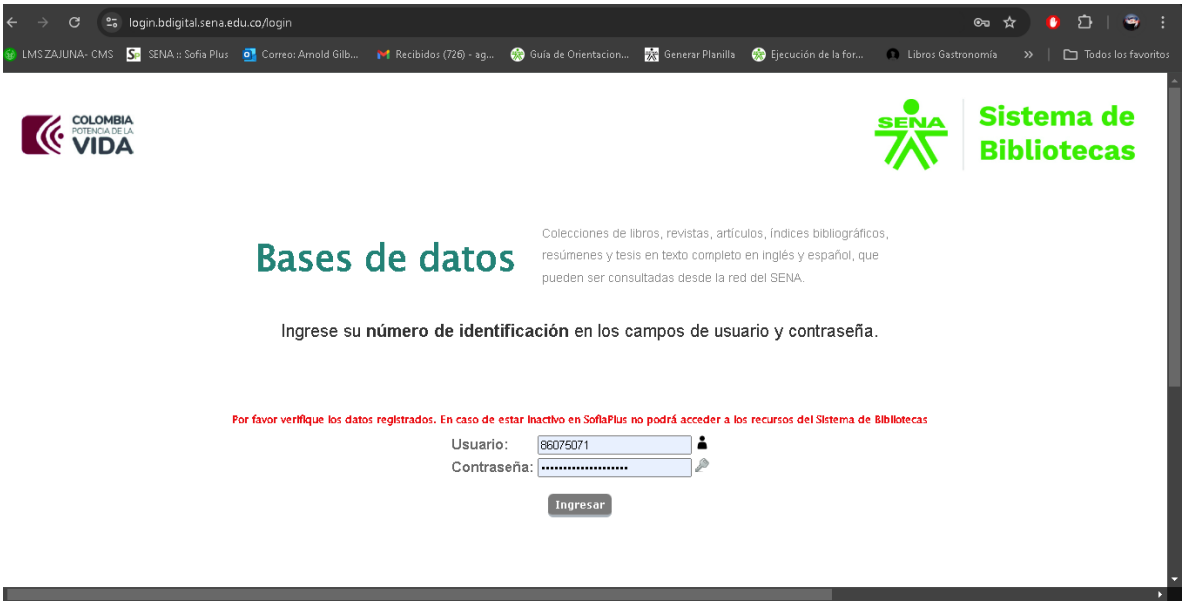
Fecha de emisión del reporte: 23 de Agosto de 2024 a las 10:21:41

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

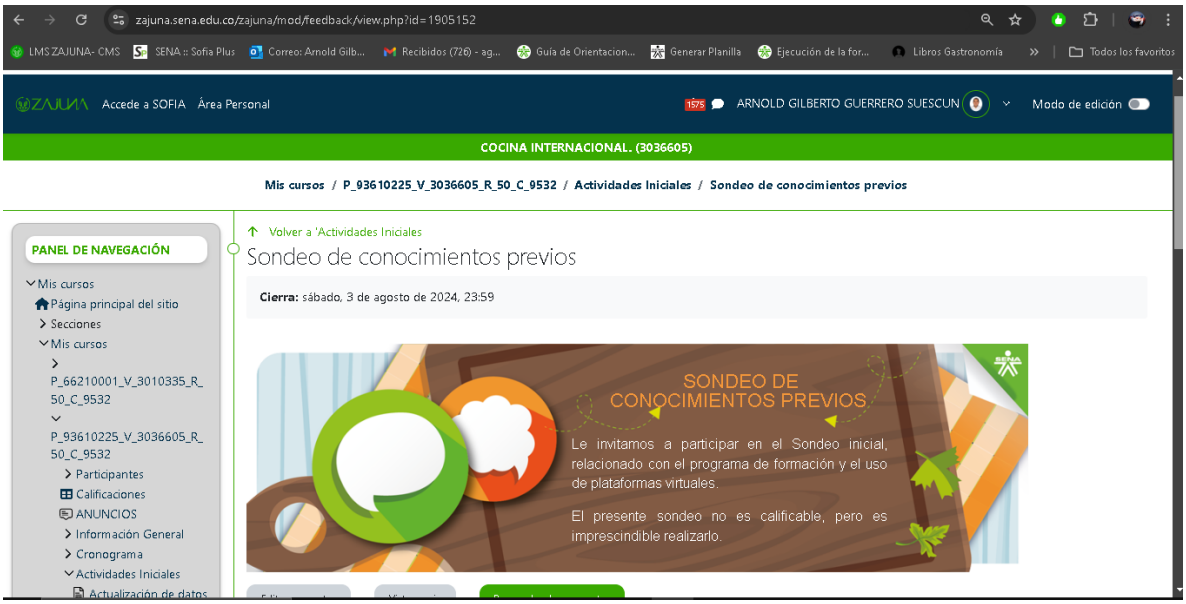
OBLIGACIÓN 7

https://sena4-my.sharepoint.com/personal/hehiguera_sena_edu_co1/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fhehiguera%5Fsena%5Fedu%5Fco1%2FDocuments%2FCUENTAS%20DE%20COBRO%20MIXTA%20CISM%202024%2FINSTRUCTORES%2FARNOLD%20GILBERTO%20GUERRERO%20SUESCUN&ct=1708627384869&or=OWA%2DNT&cid=c941d87b%2Df91a%2D9631%2Dd84a%2De332b0329b98&ga=1&WSL=1

OBLIGACIÓN 9



OBLIGACION 10



OBLIGACIÓN 11

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL
- Código del Programa de Formación: 93610225
- Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar.
- Duración de la Guía: 10 horas

2. PRESENTACIÓN

En la primera semana estudiará el módulo 1 "Normas de seguridad y generalidades de la cocina internacional, herramientas y equipos". En el cual, aprenderá acerca del uso de los utensilios más representativos de la cocina internacional, recordará los cortes básicos en frutas y verduras mayormente conocidos en el mundo, afianzará conceptos básicos de la Cocina Internacional.
¡Bienvenido!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Actividades previas

1. Consulte en el botón Inducción a la plataforma, el cual se encuentra en el menú del programa de formación, para visualizar los videos acerca del uso de la plataforma virtual de aprendizaje.

2. Antes de elaborar las evidencias propuestas para esta actividad de aprendizaje, es preciso que verifique si realizó las actividades previas:

a. Actualizar los datos personales.
b. Contestar el Sondeo de conocimientos previos.
c. Presentarse ante su instructor y compañeros en el Foro social.

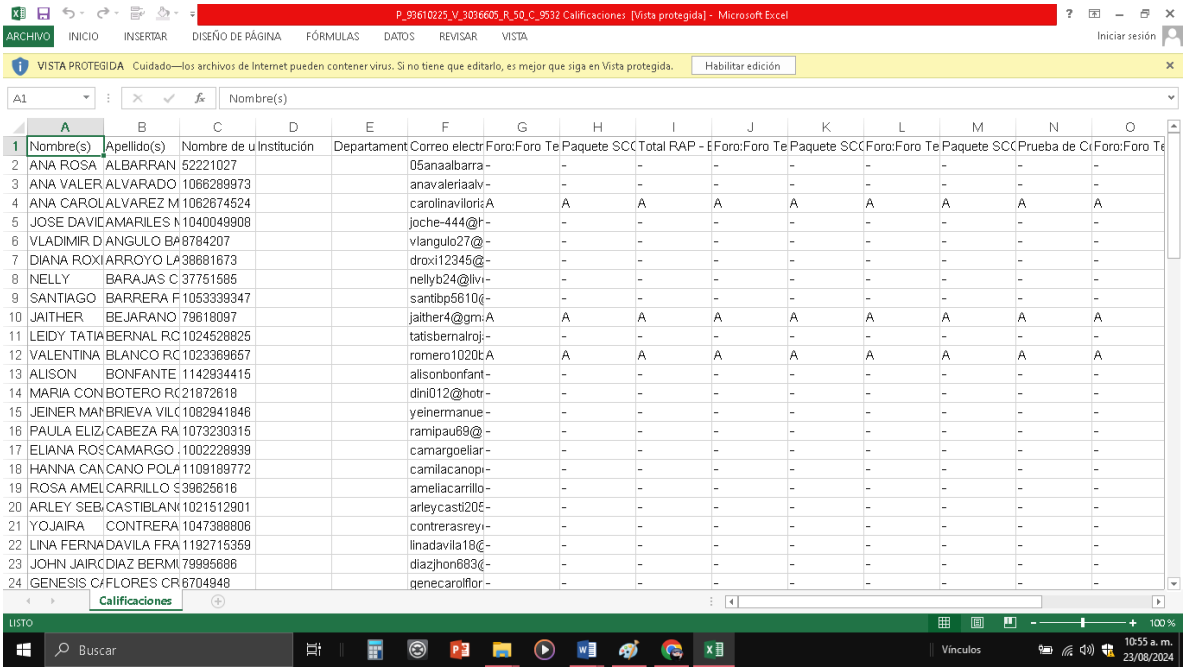
Importante: Consulte en el botón Información del programa, ubicado en el menú del programa de formación, para conocer la descripción de éste y la metodología a seguir.

Actualizar datos, le permite recibir el certificado con la información reciente de su perfil.

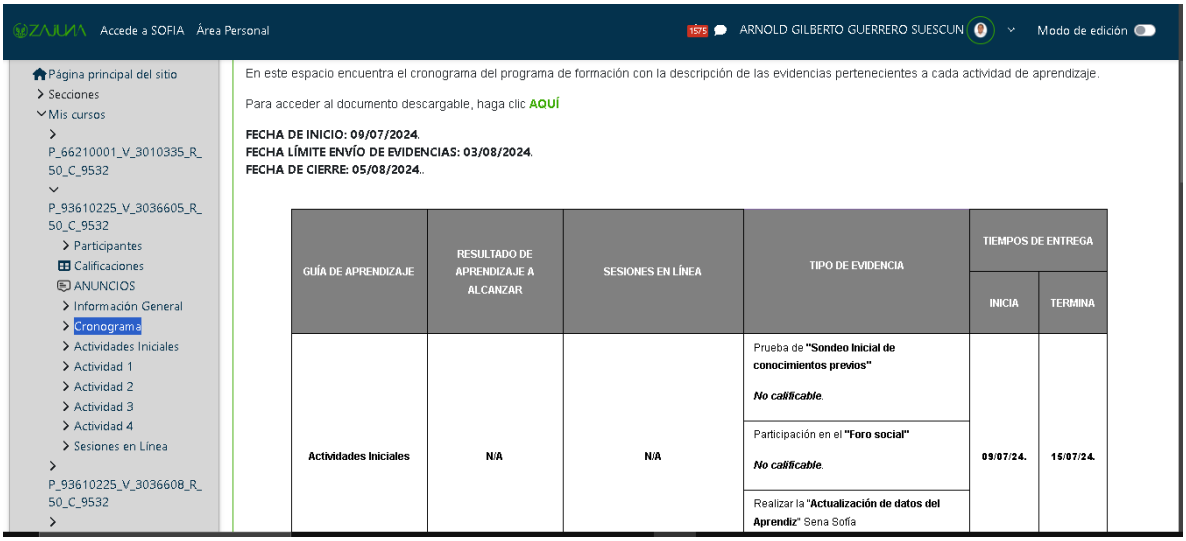
El **Sondeo de conocimientos** previos, le permite medir el nivel de conocimientos que posee frente a los temas que tratará el programa de formación, así mismo el manejo de la plataforma virtual. Para contestar el sondeo, ingrese al enlace "Actividades" en la barra del menú, luego acceda a "Actividades previas". El sondeo no es calificable, sin embargo, es una herramienta que le servirá al instructor para orientar el programa, por lo cual es imprescindible que lo resuelva.

GFPI-F-135 V01

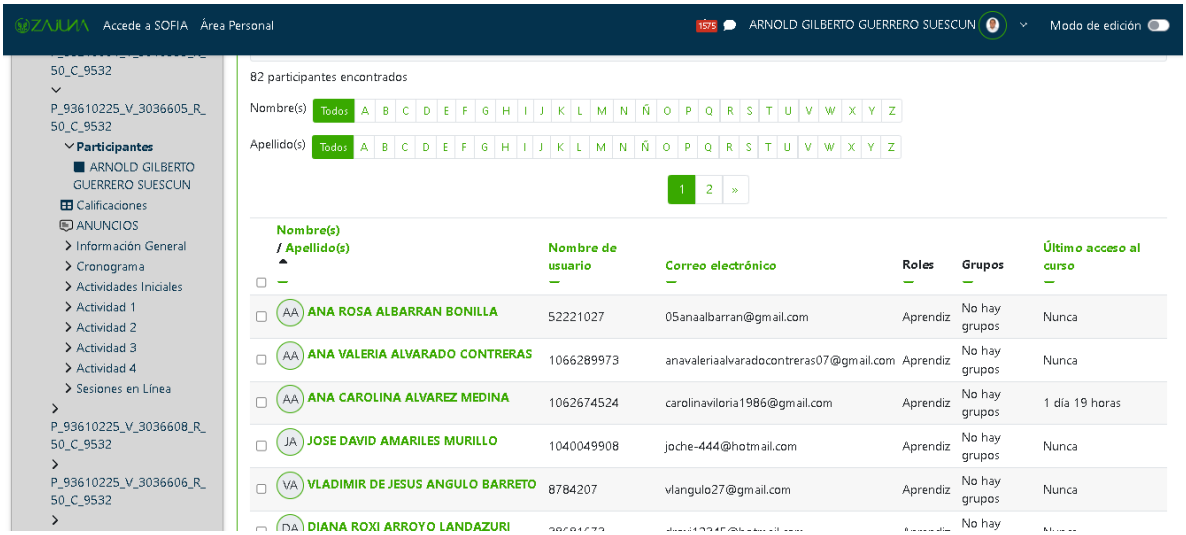
OBLIGACIÓN 12



OBLIGACIÓN 13



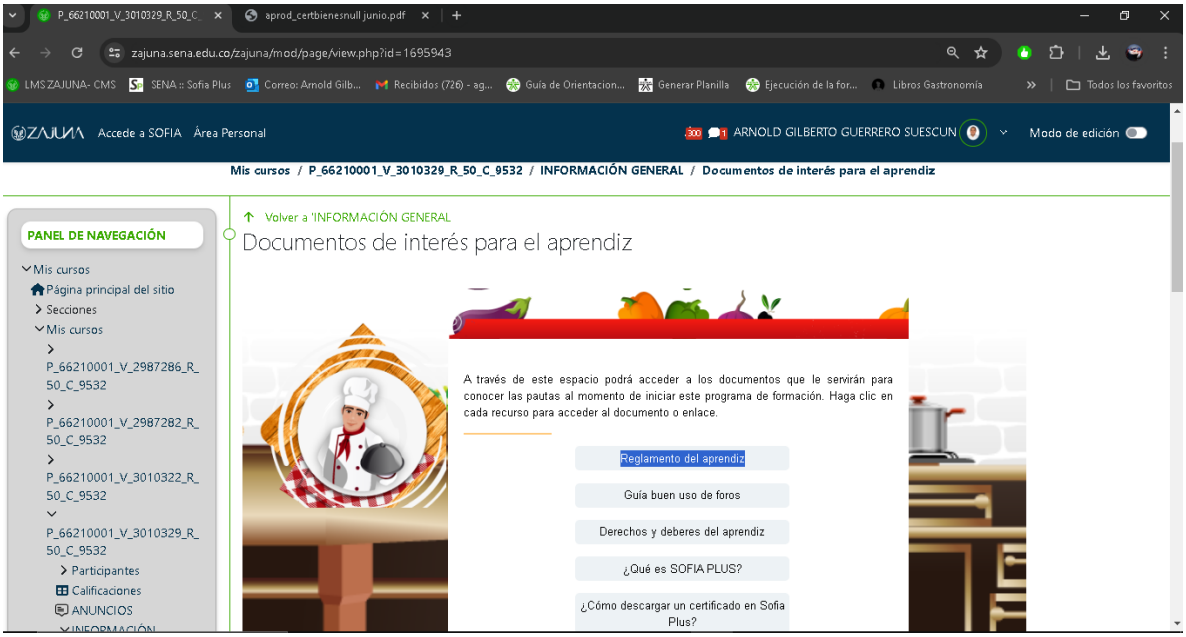
OBLIGACIÓN 15



OBLIGACIÓN 16



OBLIGACION 19



OBLIGACIÓN 21

Tenga en cuenta las fechas del cronograma para la **Cronograma Convocatoria Modalidad Virtual II - 2024** de programas de formación del SENA.

INSCRIPCIONES:	**06 de agosto**	Publicación oferta programas de formación titulada modalidad virtual
	08 al 13 de agosto	Inscripciones por la página Web
SELECCIÓN: consulta y aplicación de pruebas fase I	**21 al 23 de agosto**	Documentos de identidad terminados en 0, 1, 2, 3 y 4
	21 al 23 de agosto	Documentos de identidad terminados en 5, 6, 7, 8, y 9
	26 de agosto	Reprogramación de pruebas, documentos terminados en 0, 1, 2, 3, 4, a partir de 00:01 horas hasta las 17:00 horas
	26 de agosto	Reprogramación de pruebas, documentos terminados en 5,6,7,8,9, a partir de 00:01 horas hasta las 17:00 horas

Nota: Solamente se atienden las quejas y reclamos los días 26 de agosto hasta las 17:00 HORAS, de los aspirantes que estan participando en la convocatoria.

OBLIGACIÓN-24

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/08/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3036608 - COCINA INTERNACIONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3036605 - COCINA INTERNACIONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3036607 - COCINA INTERNACIONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	6,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3036606 - COCINA INTERNACIONAL.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

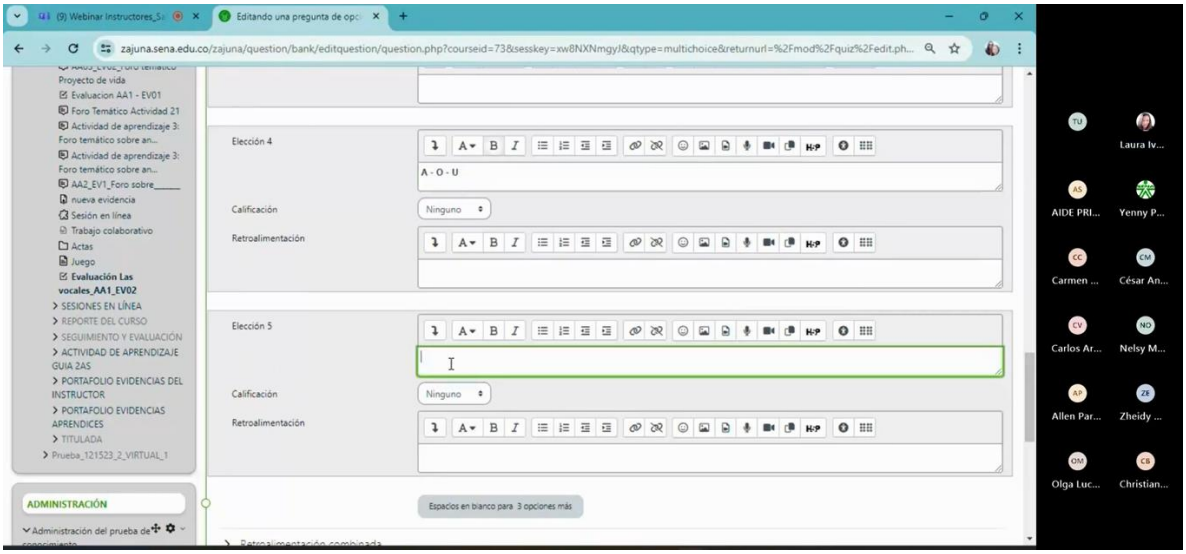
ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	6,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	24,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

OBLIGACIÓN 27



OBLIGACIÓN 30



OBLIGACIÓN 33

https://sena4-my.sharepoint.com/personal/hehiguera_sena_edu_co1/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fhehiguera%5Fsena%5Fedu%5Fco1%2FDocuments%2FCUENTAS%20DE%20COBRO%20MIXTA%20CISM%202024%2FINSTRUCTORES%2FARNOLD%20GILBERTO%20GUERRERO%20SUESCUN&ct=1708627384869&or=OWA%2DNT&cid=c941d87b%2Df91a%2D9631%2Dd84a%2De332b0329b98&ga=1&WSL=1

OBLIGACIÓN 34

https://sena4-my.sharepoint.com/personal/hehiguera_sena_edu_co1/_layouts/15/onedrive.aspx?id=%2Fpersonal%2Fhehiguera%5Fsena%5Fedu%5Fco1%2FDocuments%2FCUENTAS%20DE%20COBRO%20MIXTA%20CISM%202024%2FINSTRUCTORES%2FARNOLD%20GILBERTO%20GUERRERO%20SUESCUN&ct=1708627384869&or=OWA%2DNT&cid=c941d87b%2Df91a%2D9631%2Dd84a%2De332b0329b98&ga=1&WSL=1