EVIDENCIAS INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

ANEXO 1 – EVIDENCIAS

Contratista: ALEJANDRO ANGEL BRAVO
Número de contrato: N.º CO1.PCCNTR.584548 de 2024
Periodo: noviembre de 2024
Supervisor de contrato: Héctor Hernán López Méndez

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

OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y EVIDENCIAS:

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

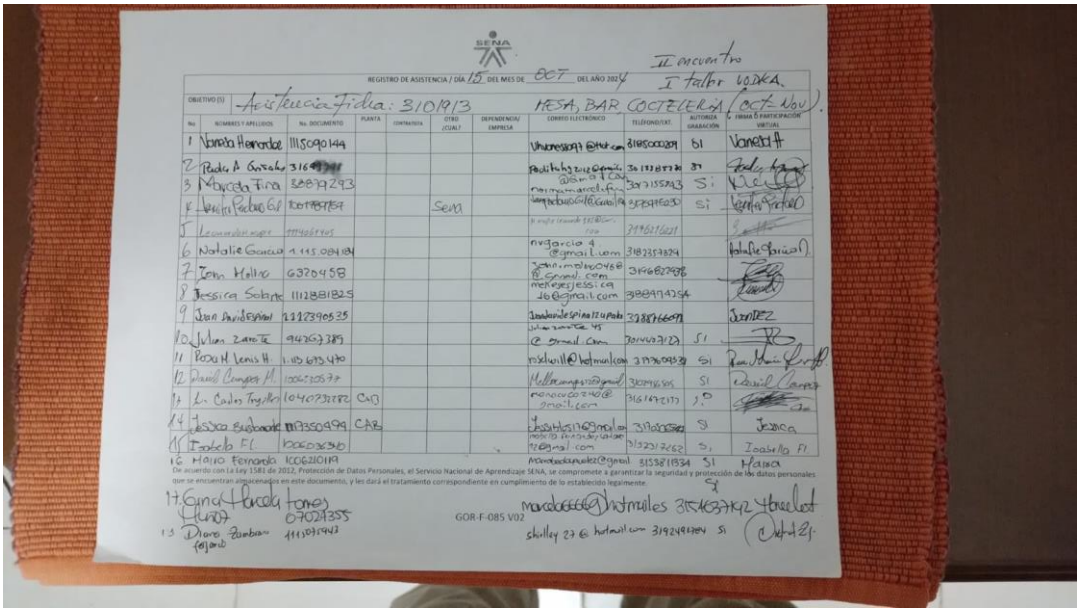
Ficha: 3101913
Programa Complementario MESA, BAR Y Coctelería SENA - noche
Fecha 2: octubre 15 de 2024
Competencia: Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
Resultados de aprendizaje:

- 1) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS.
- 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
- 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD.
- 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE

Competencia: proveer alimentos y bebidas para lograr la satisfacción del usuario y las metas de ventas.
Resultados de aprendizaje:
Detectar las necesidades del cliente a partir del dialogo de venta
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas
Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, limpieza y desinfección del espacio taller de cocina para iniciar el 1 taller de coctelería con Vodka.

RAP evaluado: no

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DÍA 15 DEL MES DE OCT DEL AÑO 2013

OBJETIVO (S): Asistencia Fida: 3/10/13 — II encuentro, I taller VODKA. MESA, BAR COCTELERIA (OCT - Nov).

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Vanesa Hernandez	1115090144						3185000309	SI	Vanesa H.
2	Paola A Gonzalez	3164						3	SI	
3	Marcela Fina	38979293						3073155943	Si	
4	Laura Pachon G.	1047887857			SENA			3	Si	
5										
6	Natalie Garcia	1.115.084184					nrgarcia1 @gmail.com	3183253824		
7	Jenn Molina	63204558						3116682498		
8	Jessica Solano	1112881825						3208974954		
9	Juan David Espinosa	1121739035						3138766691		
10	Julian Zarate	94263385						3014437123	SI	
11	Paola M. Lenis H.	1.115.673.470						3	SI	
12	Daniel Campos M.	1067705397						3209	SI	
13	Lic. Carlos Trujillo	16407327	CAB					3161472173		
14	Jessica Sua	1073509499	CAB					3	SI	
15	Isabella Fl	1006036360						3152317262	Si	
16	Mario Fernando	1006210119						3153811934	SI	
17	Gina Marcela Torres	07021355						3154637142		
18	Diana Jimenez	1113074943						3192491784	Si	

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

GOR-F-085 V02

Registro fotográfico:



Ficha: 3061089
Programa: Complementario básico en mesa y bar -Aprendices de cocina
Fecha 9. octubre 17 de 2024
Competencia: REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

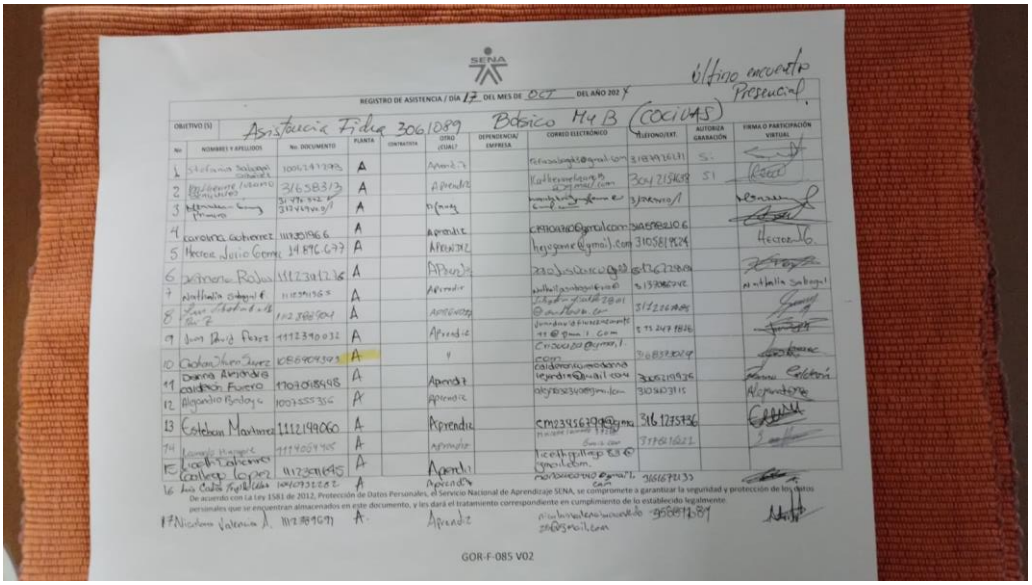
Resultado de Aprendizaje:

- SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
- ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD.

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas
Descripción de la sesión: Iniciamos con presentación del programa, de la guía, mía, y de cada uno de los aprendices. Luego se inicia con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo. Se hizo una evaluación escrita. Cuestionario.

RAP evaluado: si

Registro de asistencia:



Registro fotográfico:



Ficha: 3074181
Programa: Complementario básico en mesa y bar - FUNDAUTONOMA
Fecha 8. octubre 18 de 2024
Competencia: REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

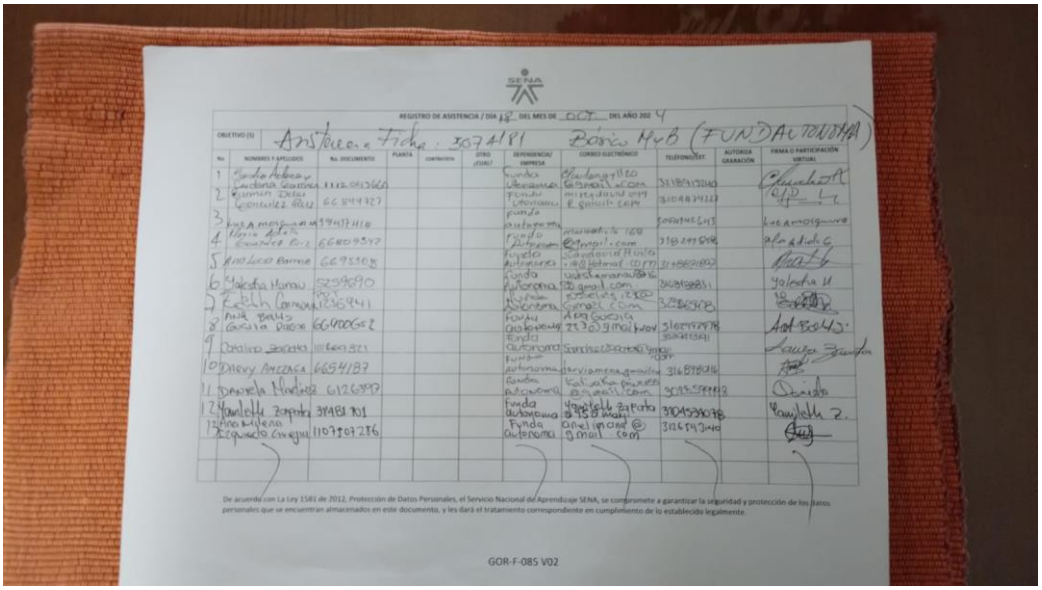
Resultado de Aprendizaje:

- SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
- ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD.

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas
Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista. Se presenta el programa, me presento y cada uno de los aprendices se presenta. Luego continuamos con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo. Iniciamos con el mesero profesional, características, perfil, tipos de servicio. Taller en la Escuela gastronómica de Cali SENA de coctelería.

RAP evaluado: si

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 18 DEL MES DE OCT DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha: 3074181 Basico Hyb (FUNDACION)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CEL	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Karla Helena Cardona Garcia	1122				Fundacion	@outlook.es			
2	Carmen Delia Gonzalez Ruiz	66				Fundacion				
3		1947				Fundacion				
4		66				Fundacion	@gmail.com			
5		66				Fundacion	@hotmail.com			
6		5299				Fundacion	@gmail.com			
7		1236				Fundacion	@gmail.com			
8		6640				Fundacion	@gmail.com			
9		111				Fundacion				
10		6654				Fundacion				
11		6126				Fundacion				
12		3148				Fundacion				
13		1107				Fundacion				

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

GOR-F-085 V02

Registro fotográfico:



Ficha: 3064270
Programa: Complementario básico en mesa y bar- Red Espiral de mujeres Cerrito
Fecha 8. octubre 21 de 2024
Competencia: REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

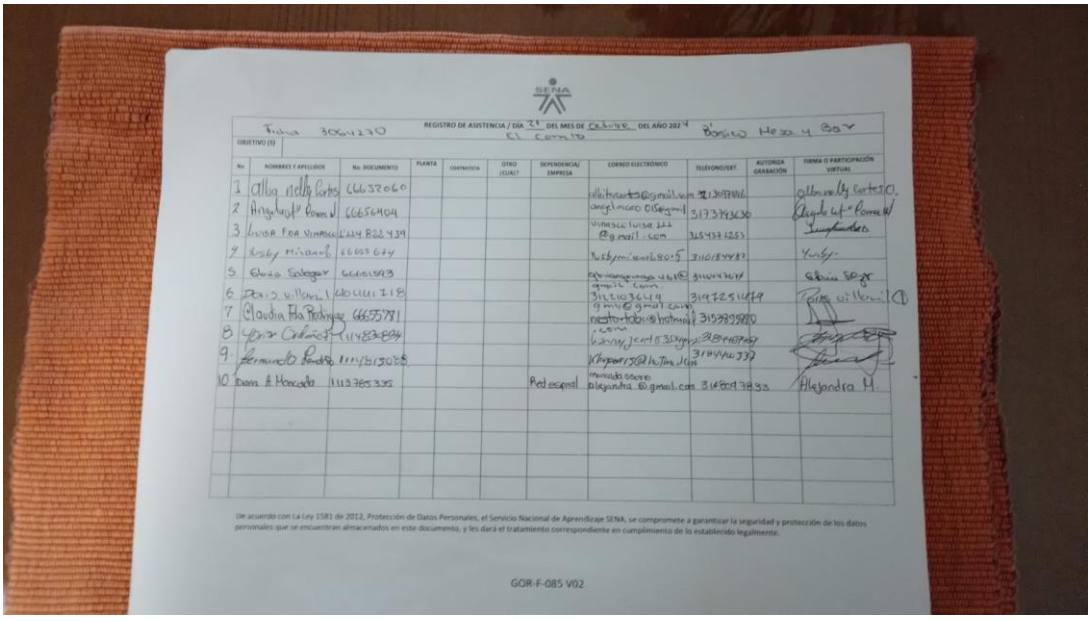
Resultado de Aprendizaje:

- SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
- ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD.

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas
Descripción de la sesión: Se inicia con el llamado a lista del curso, se contextualiza el tema de la clasificación de las bebidas y el momento de servirlas de acuerdo al menú, igualmente se ven las diferentes copas o vasos para servirlas**,** les enseño los diferentes cubiertos que existen y otros utensilios en el servicio de alimentos y bebidas. Taller en el Restaurante y casa de eventos parís en Cerrito, se hizo cata de vinos.

RAP evaluado: si

Registro de asistencia:



Registro fotográfico:



Ficha: 3101913
Programa Complementario MESA, BAR Y Coctelería SENA - noche
Fecha 3: octubre 22 de 2024
Competencia: Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
Resultados de aprendizaje:

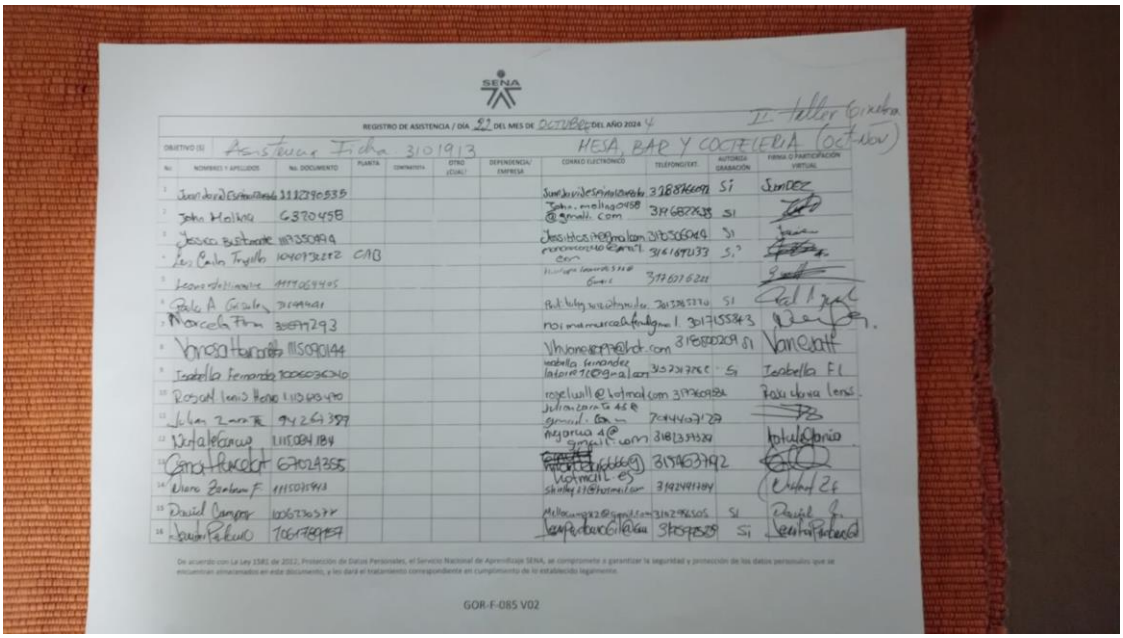
- 1) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS.
- 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
- 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD.
- 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE

Competencia: proveer alimentos y bebidas para lograr la satisfacción del usuario y las metas de ventas.
Resultados de aprendizaje:
Detectar las necesidades del cliente a partir del dialogo de venta

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas
Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, limpieza y desinfección del espacio taller de cocina para iniciar el 1 taller de coctelería con Ginebra.

RAP evaluado: no

Registro de asistencia:



Registro fotográfico:



Ficha: 3064270
Programa: Complementario básico en mesa y bar- Red Espiral de mujeres Cerrito
Fecha 9. octubre 28 de 2024
Competencia: REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

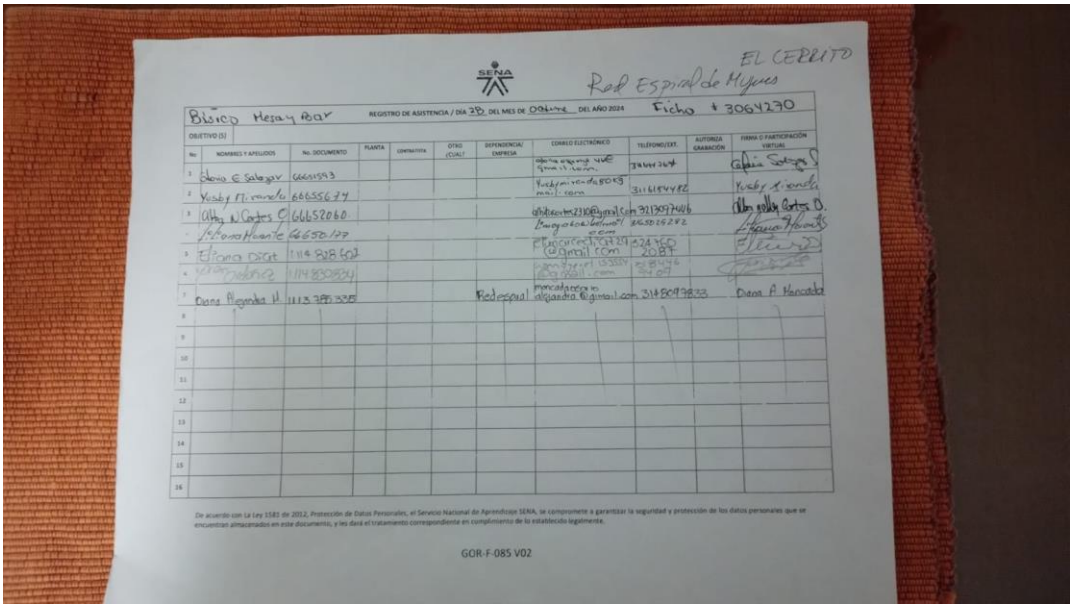
Resultado de Aprendizaje:

- SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
- ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD.

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas
Descripción de la sesión: Se inicia con el llamado a lista del curso, se contextualiza el tema de la clasificación de las bebidas y el momento de servirlas de acuerdo al menú, igualmente se ven las diferentes copas o vasos para servirlas**,** les enseño los diferentes cubiertos que existen y otros utensilios en el servicio de alimentos y bebidas. Nos reunimos en el Restaurante y casa de eventos Paris para un conversatorio sobre el servicio.

RAP evaluado: si

Registro de asistencia:



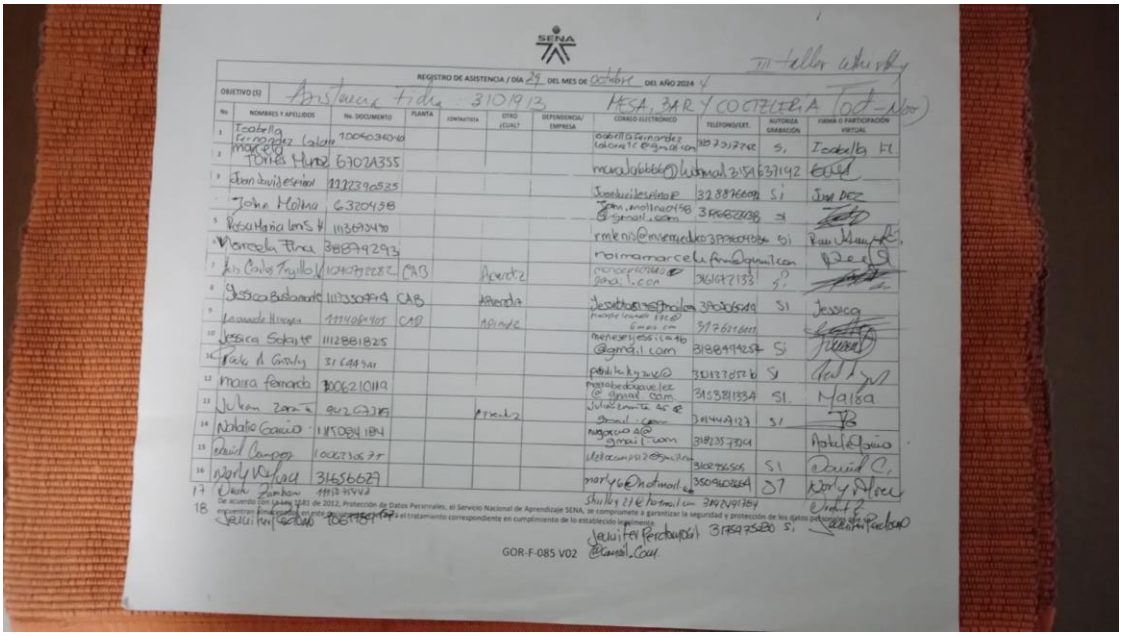
Ficha: 3101913
Programa Complementario MESA, BAR Y Coctelería SENA - noche
Fecha 4: octubre 29 de 2024
Competencia: Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
Resultados de aprendizaje:

- 1) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS.
- 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
- 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD.
- 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE

Competencia: proveer alimentos y bebidas para lograr la satisfacción del usuario y las metas de ventas.
Resultados de aprendizaje:
Detectar las necesidades del cliente a partir del dialogo de venta
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas
Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, limpieza y desinfección del espacio taller de cocina para iniciar el 3 taller de coctelería con Whisky.

RAP evaluado: no

Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 29 DEL MES DE Octubre DEL AÑO 2024

OBJETIVO (S): Asistencia Ficha 3101913 MESA, BAR Y COCTELERIA Oct-Nov

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO (CUAL)	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Isabella [illegible] Galeano	1004034048					[illegible]	320 731 7742	Si.	Isabella G.
2	Marcela Tobón Muñoz	67072355					[illegible]	3158631142		
3	Jhon David Espinal	1122390525					[illegible]	3288766698	Si	Jhon Dez
4	John Molina	6320438					[illegible]	3166822078	Si	
5	Rosa María Lora S	1136939470					[illegible]			
6	Marcela Tobón	38874293					[illegible]		Si	
7	Julio Cesar Trujillo	1040732282	CAB		Aprendiz		[illegible]	3161677133	Si	
8	Jessica Betancourth	1113504914	CAB		Aprendiz		[illegible]	3205165419	Si	Jessica
9	Leonardo Hincapie	1114068405	CAB		Aprendiz		[illegible]	3176116111		
10	Jessica Sotelo Te	1112881825					[illegible]	3188494254	Si	
11	Paola A Gaviria	31644941					[illegible]	3013787578	Si	
12	Maira Fonseca	1006210119					[illegible]	3153811334	Si.	Maisa
13	Yuliana Zapata	1042037815			Aprendiz		[illegible]	3144443127	Si	
14	Natalia Garcia	1152084184					[illegible]	3182357904		
15	David Campos	1002230577					[illegible]	3108765515	Si	
16	Mary Yohana	31656627					[illegible]	3504602664	Si	
17	Yuleni Zamora	1113774442					[illegible]			
18	Jeluiffer Perdomo	1067887874					[illegible]	3175975280	Si.	

Por acuerdo con Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentren en [illegible] y el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

GOR-F-085 V02

Registro fotográfico:



Ficha: 3074181
Programa: Complementario básico en mesa y bar - FUNDAUTONOMA
Fecha 9. Noviembre 1 de 2024
Competencia: REALIZAR PROCESOS BÁSICOS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO. (EQUIVALE A LA NORMA NTS 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

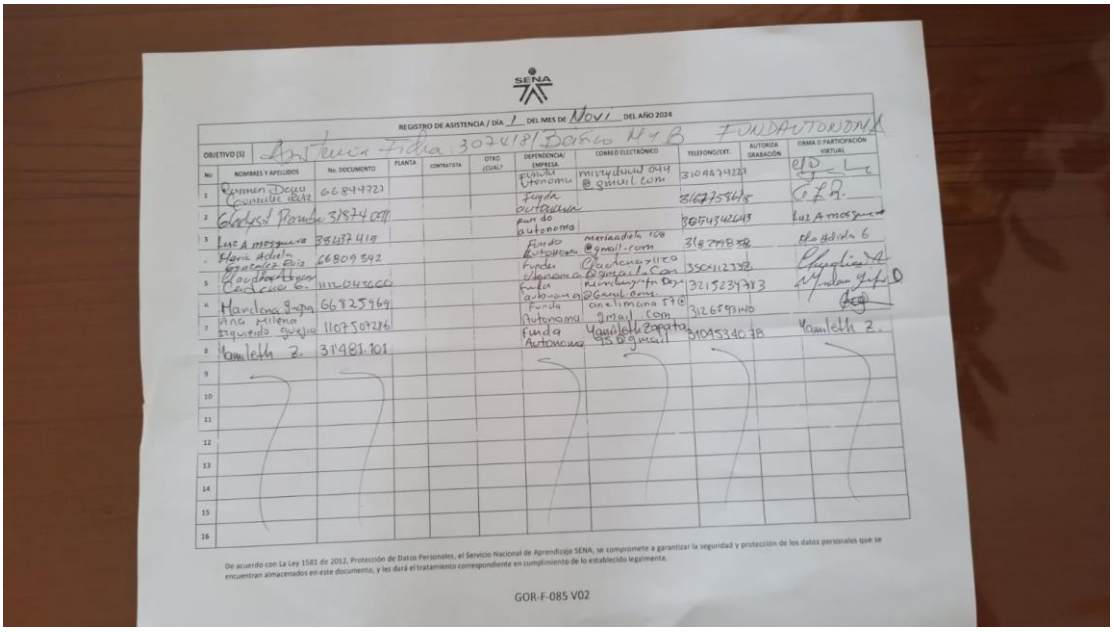
Resultado de Aprendizaje:

- SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- MONTAR EL ÁREA DE SERVICIO DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS
- ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS SEGÚN MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y SEGURIDAD.

Actividad de Aprendizaje desarrollada: Servicio de alimentos y bebidas
Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista. Se presenta el programa, me presento y cada uno de los aprendices se presenta. Luego continuamos con una contextualización del turismo en el mundo del hotelería y el servicio de alimentos y bebidas con respecto al turismo. Iniciamos con el mesero profesional, características, perfil, tipos de servicio. Taller en la Escuela gastronómica de Cali SENA, servicio y montajes.

RAP evaluado: si

Registro de asistencia:



Registro fotográfico:



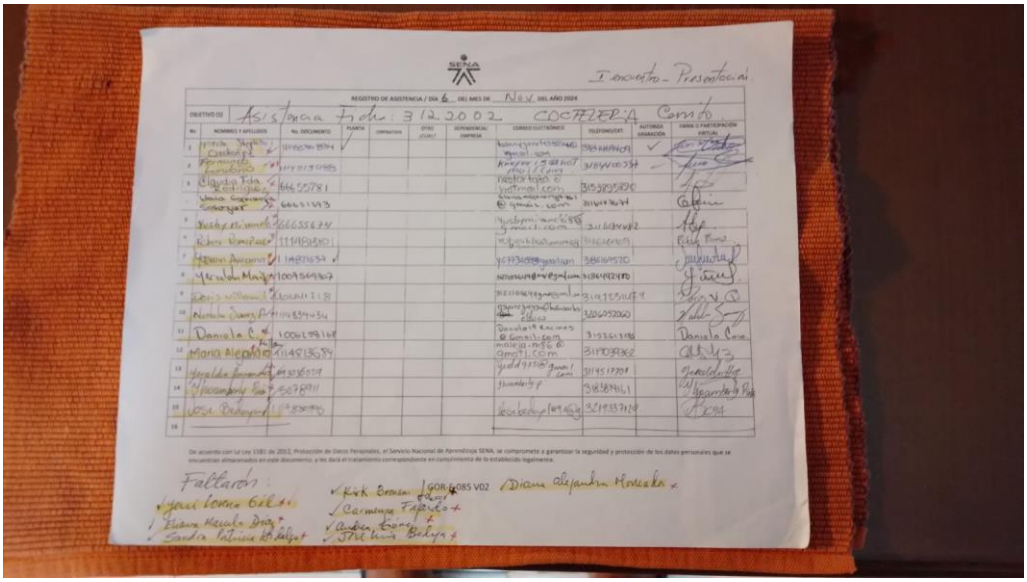
Ficha: 3122002
Programa Complementario MESA, BAR Y Coctelería SENA. El cerrito
Fecha 1: noviembre 6 de 2024
Competencia: Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
Resultados de aprendizaje:

- 1) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS.
- 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
- 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD.
- 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE

Competencia: proveer alimentos y bebidas para lograr la satisfacción del usuario y las metas de ventas.
Resultados de aprendizaje:
Detectar las necesidades del cliente a partir del dialogo de venta
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas
Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, presentación del programa, mía y de los aprendices. Iniciamos con una contextualización sobre la coctelería en general y la clásica.

RAP evaluado: no

Registro de asistencia:



Registro fotográfico:



Ficha: 3101913

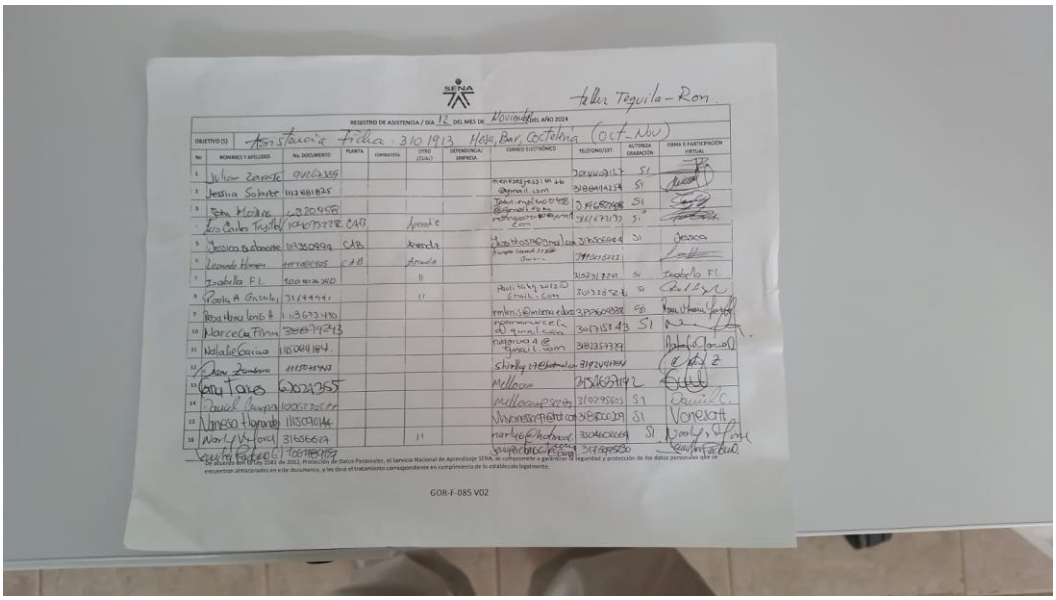
Programa Complementario MESA, BAR Y Coctelería SENA - noche
Fecha 4: noviembre 12 de 2024
Competencia: Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
Resultados de aprendizaje:

- 1) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS.
- 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
- 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD.
- 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE

Competencia: proveer alimentos y bebidas para lograr la satisfacción del usuario y las metas de ventas.
Resultados de aprendizaje:
Detectar las necesidades del cliente a partir del dialogo de venta
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas
Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, limpieza y desinfección del espacio taller en cocina para iniciar el 4 y 5 taller de coctelería con Tequila -Ron

RAP evaluado: no

Registro de asistencia:



Registro fotográfico:

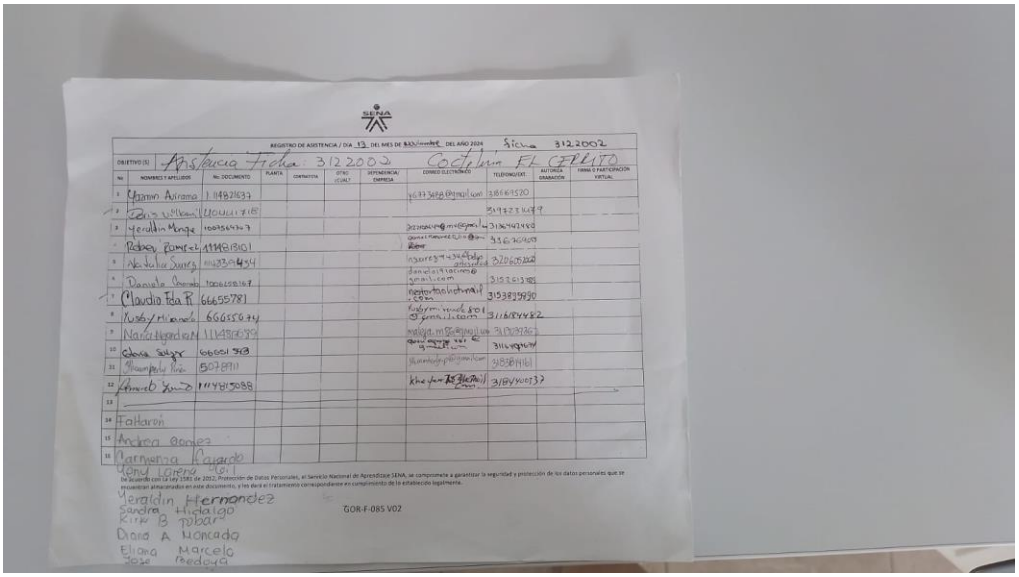


Ficha: 3122002
Programa Complementario MESA, BAR Y Coctelería SENA. El Cerrito
Fecha 2: noviembre 13 de 2024
Competencia: Preparar bebidas de acuerdo a la solicitud del cliente.
Resultados de aprendizaje:

- 1) ORGANIZAR LA MATERIA PRIMA Y EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS.
- 2) REALIZAR EL PRE ALISTAMIENTO NECESARIO PARA EL SERVICIO DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.
- 3) ASEAR Y LIMPIAR EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ACUERDO A ESTÁNDARES DE GESTIÓN DE CALIDAD.
- 4) SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A PEDIDOS RECIBIDOS.
- 5) ELABORAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE

Competencia: proveer alimentos y bebidas para lograr la satisfacción del usuario y las metas de ventas.
Resultados de aprendizaje:
Detectar las necesidades del cliente a partir del dialogo de venta
Actividad de Aprendizaje desarrollada: Mezclar bebidas
Descripción de la sesión: Iniciamos con llamado a lista, presentación del programa, mía y de los aprendices. Iniciamos con una contextualización sobre la coctelería en general y la clásica. Se inicia con el 1 taller de coctelería, con base en vodka.

RAP evaluado: no
Registro de asistencia:



REGISTRO DE ASISTENCIA / DIA 13 DEL MES DE [illegible] DEL AÑO 2024 Sicua 31.2.2002

OBJETIVO(S): Asistencia Ficha: 312002 Catalina El CERRITO

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/EXT.	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Yhanno Adriana	1 114921697					[illegible]	3186691520		
2	[illegible]	1104411816						3147231489		
3	Yeraldin Monge	1006564367					[illegible]	3136747488		
4	Reber Ramirez	1118018101					[illegible]	3126764109		
5	Natalia Suarez	1037094454					[illegible]	3206052020		
6	Daniela Jaramillo	1006598187					[illegible]	3152613185		
7	Claudia Eda Pi	66655781					[illegible]	3153879930		
8	Yuseli Miranda	66655074					[illegible]	3116874482		
9	Nancy Garcia	1114960939					[illegible]	3107937263		
10	Olga Satyx	66651393					[illegible]	3164946747		
11	[illegible]	5078911					[illegible]	3138811161		
12	Ahmed Suarez	1114915088					[illegible]	3184440737		
13										
14	Fatharin									
15	Andrea Gomez									
16	Carmenza Rosario									

Yeraldin Hernandez
Sandra Hidalgo
Kiro B [illegible]
Diana A Moncada
Eliana Marcelo
Jose [illegible]

GOR-F-085 V02

Registro fotográfico:



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

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

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

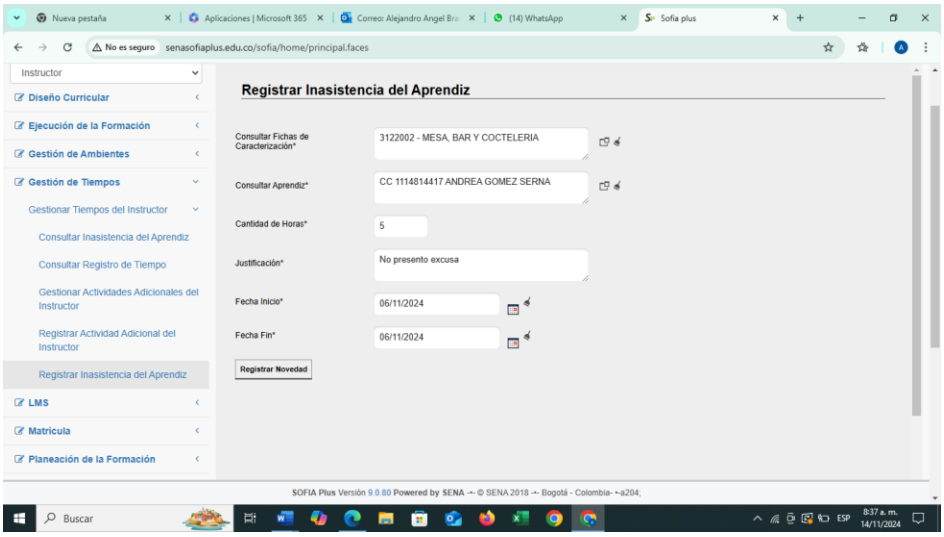
PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

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

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

5. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.

Descripción de la sesión: Se realiza la gestión en las plataformas institucionales como Sofía plus, TEMS, DRIVE y otras de acuerdo con los lineamientos de la supervisión y necesidades de las fichas en las cuales ha sido programado. Se realiza la revisión y verificación de programación mes a mes en Sofía plus.



6. Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.
Se realizó cargue de información en el drive dispuesto por el supervisor y la coordinación académica. Link supervisor:

Descripción de la sesión: Se hace entrega de los informes y requerimientos dentro de los tiempos establecidos por la supervisión del contrato y el centro, los cuales están dispuestos en el drive creado para tal fin de forma organizada y siguiendo los lineamientos dados por la coordinación académica, así como en el SECOP II.

Enlace informe:
https://www.secop.gov.co/CO1ContractsManagement/Tendering/SalesContractEdit/View?docUniqueIdentifier=CO1.SLCNTR.12106608

7. Apoyar y acompañar a la Instituciones Educativas y a la Coordinación Académica del Programa de Articulación con la Educación Media, en la recolección y revisión documental de los procesos de matrícula y certificación en cada una de las ofertas de formación de la vigencia.

Registro fotográfico: PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

8. Realizar el Alistamiento de la oferta de formación del calendario A y B de la vigencia, según corresponda.

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

9. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) ALEJANDRO ANGEL BRAVO Identificado(a) con cédula de ciudadanía 396704 realizó el día 11/03/2024 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Artículo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

Compromiso SST:

Yo ALEJANDRO ANGEL BRAVO Identificado(a) con cédula de ciudadanía 396704 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada de mi contrato.

Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

10. Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio


Mi estado
Justo ahora
Centro Agropecuario de Buga
Regional Valle
Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos
Perfil de egresado:
El egresado del programa estará en capacidad de realizar control de calidad microbiológico, fisicoquímico y sensorial, apoyar la gestión de sistemas de calidad, verificar el cumplimiento de la normatividad legal vigente en las empresas de alimentos. Los egresados del programa pueden aspirar a ser vinculados en empresas que elaboran alimentos tanto para consumo humano como animal.
Horario:
Lunes a viernes 7:00 a.m. a 6:00 p.m.
Fecha de inicio:
28 de octubre de 2024
Duración:
24 meses
Lugar:
Centro Agropecuario de Buga
Requisitos:
- Estar registrado en www.senasofiaplus.edu.co
- Certificado de bachiller
- Certificado de ICFES
- Certificado de salud (subsidiado o contributivo)
Mayor información:
3206931451
QR PARA INSCRIPCIÓN
¡Inscribete Ya!
@SENAcomunica
Se amplia el tiempo de inscripción hasta el 28 de octubre 💚
¿Te apasiona el control de cal... Leer más
0

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

Se encuentra a la espera de que se apertura la convocatoria para tener la norma de competencia requerida.

12. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados y realizar la gestión documental de cada una de ellas.

Para el presente mes se evaluaron las siguientes fichas:


Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 30


Reporte de Juicios Evaluativos Ficha 30


Reporte de Juicios Evaluativos (49) Fich


Reporte de Juicios Evaluativos (46) Fich


Reporte de Juicios Evaluativos ficha 30

13. Participar en diferentes actividades asociadas a la Ejecución de la Formación Profesional Integral, tales como: Realizar procesos de Documentación de programas para obtención de registros calificados y autoevaluación de los programas de Formación de diferentes niveles de formación, acompañamiento en actividades gestadas por el área de Bienestar al aprendiz, como socialización de portafolios de servicios, ferias vocacionales, actividades de esparcimiento, trabajo en equipo entre otras”.

PARA EL PRESENTE MES NO SE DESARROLLÓ ESTA ACTIVIDAD.

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

Fecha: noviembre 5 de 2024
Descripción de la actividad desarrollada: Apoyo en el servicio del desayuno ofrecido por la subdirección a un visitante de Holanda en el Restaurante Gourmet del CAB. 7am a 10 am.

Registro fotográfico:



Fecha: noviembre 7 de 2024
Descripción de la actividad desarrollada: Apoyo en el montaje y servicio del refrigerio para la celebración del cumpleaños 57 del CAB en las instalaciones del Auditorio del Centro Agropecuario de Buga. Este servicio se hizo en coordinación con aprendices de cocina desde las 15:00 hasta las 20:00.

Registro fotográfico:





Fecha: noviembre 8 de 2024
Descripción de la actividad desarrollada: Apoyo en el servicio del almuerzo y charla sobre etiqueta y protocolo en la mesa a un grupo de alumnos (40) y profesores de la Institución Litecom de Jamundí por solicitud del programa de articulación. El evento se realizó en el Restaurante Gourmet del CAB. Desde las 9am hasta las 16:00.

Registro fotográfico:

