PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, **Octubre 2024**

Señor (a)
Andres Josue Piñeros Hernandez
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5876837
Coordinador Académico
Centro Agropecuario La Granja
Espinal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **Octubre** del año 2024

Referencia: No 5876837 del 2024.

Marisol Vergara Hoyos, identificado con la cédula de ciudadanía No.40.733.253 de Doncello (Caqueta), en mi calidad de Contratista del SENA, en Formacion Virtual, 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 CUARENTA Y TRES MILLONES QUINIENTOS SESENTA Y NUEVE MIL PESOS ($43.569.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2024 por valor de TRES MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL PESOS ($3.666.000) b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre 2024, por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS TREINTA MIL PESOS ($4.230.000) cada uno, c) un pago final correspondinte al mes de diciembre de 2024 por valor de UN MILLÓN OCHOCIENTOS TREINTA Y TRES MIL PESOS ($1.833.000).

Plazo: Será hasta el 13 de Diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestación servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear, ejecutar y orientar la Formación Profesional Integral en las redes y áreas temáticas de formación, que programe el Centro Agropecuario La Granja en sus diferentes niveles en modalidad presencial, virtual y a distancia, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Titulada/Complementaria Virtual, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe	Se sube en el SECOP II los soportes correspondientes a las obligaciones contractuales del mes de **Octubre de 2024.**	Evidencias reposadas en el aplicativo SECOP II**.**

	de ejecución contractual mensual.		
2	Atender oportunamente los requerimientos que realice el supervisor del contrato, tales como: asistir a las reuniones técnicas que realice, presentar oportunamente las cuentas de cobro e informes mensuales de la ejecución del contrato	Se asistió a las siguientes reuniones; Programada por el supervisor del contrato el día 28 del mes de Octubre de 2024, para socialización de las bolsas corporativas y reunión General. Se realiza el informe mensual de ejecución contractual con las respectivas evidencias de la formación orientada en el mes de **Octubre de 2024.**	Informe de ejecución contractual con sus respectivas evidencias que reposa en el aplicativo SECOP II.
3	Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato	Al momento de suscribir el contrato se presentaron los siguientes documentos: La certificación de afiliación a la empresa promotora de salud **Sanitas,** al Sistema General de pensiones AFP en **colpensiones** y se presentó la documentación necesaria para afiliación a ARL Positiva por parte de la entidad.	Estos documentos reposan en el SECOP II. la carpeta del contrato **No. 5876837 de 2024.**
4	Participar en la planeación de los procesos formativos en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, se realizó alistamiento en las fichas asignadas con ID 3107995, 3107996en Higiene y Manipulacion de Alimentos, 3108029 en Gastronomia Colombiana, 3108296 en Cocina Internacional y 3102922 Cocina Basica Nivel 1.	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de alistamiento (anuncios y asociación de ruta de aprendizaje) en las fichas asignadas con ID 3107995, 3107996en Higiene y Manipulacion de Alimentos, 3108029 en Gastronomia Colombiana, 3108296 en Cocina Internacional y 3102922 Cocina Basica Nivel 1. Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.

5	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre de 2024.**
6	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, dentro de la plataforma Zajuna se evaluaron los aprendizajes previos a las fichas asignadas con ID 3107995, 3107996en Higiene y Manipulacion de Alimentos, 3108029 en Gastronomia Colombiana, 3108296 en Cocina Internacional y 3102922 Cocina Basica Nivel 1.	Pantallazos del sondeo de conocimentos previos en el LMS-Zajuna de las fichas con ID 3107995, 3107996en Higiene y Manipulacion de Alimentos, 3108029 en Gastronomia Colombiana, 3108296 en Cocina Internacional y 3102922 Cocina Basica Nivel 1. Se relacionan los Instrumentos de evaluación de aprendizajes previos desarrollados por los aprendices, en el drive de la carpeta Evidencias Formacion Presencial, de la siguiente ficha asignada con ID **3102922 (Cocina Básica Nivel 1)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
7	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre de 2024.**
8	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, se impartió formación virtual a través del LMS -	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución en las fichas con ID

	curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas de formación en modalidad presencial, virtual y a distancia del área temática en el objeto del contrato.	Zajuna en los programas de formación con ID 3107995, 3107996en Higiene y Manipulacion de Alimentos, 3108029 en Gastronomia Colombiana, 3108296 en Cocina Internacional. Se ejecuto el proceso de formación con la ficha ID 3102922 Cocina Basica Nivel 1..	3107995, 3107996en Higiene y Manipulacion de Alimentos, 3108029 en Gastronomia Colombiana, 3108296 en Cocina Internacional Evidencias Formacion Presencial, de la ejecución y desarrollo de la formación ID 3102922 Cocina Basica Nivel 1. - Talleres resueltos por los aprendices. - evalulaciones desarrolladas por aprendices. -Evidencia fotográfica de los productos o actividades realizadas. Y demás Evidencias desarrollo formación. Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
9	Aplicar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación en modalidad presencial, virtual y a distancia, de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	**Durante la fase de ejecución:** Dentro del LMS Zajuna se impartió formación ID 3107995, 3107996en Higiene y Manipulacion de Alimentos, 3108029 en Gastronomia Colombiana, 3108296 en Cocina Internacional, se retroalimentaron las publicaciones de los aprendices en foros Sociales, de dudas y temáticos. Se evaluaron pruebas, actividades interactivas y retroalimentaron las actividades enviadas por los aprendices. Se publicaron anuncios y se enviaron mensajes informativos del curso durante las semanas de formación. Se programaron y realizaron sesiones sincrónicas de atención a los aprendices a través dela herramientas Microsoft Teams Meeting, se enviaron diferentes correos informando las novedades	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de ejecución (Foros y grabaciones conferencias web) de las fichas con ID 3107995, 3107996en Higiene y Manipulacion de Alimentos, 3108029 en Gastronomia Colombiana, 3108296 en Cocina Internacional. Se relacionan las actividades realizadas en la fase de ejecución (talleres y evaluacion) de la ficha con ID **3102922 (Cocina Básica Nivel 1)** Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.

		en el transcurso del curso y de motivación para la participación del mismo actividad relacionada con esta obligación contractual. Dentro de la complementaria presencial se impartió formación en el curso asignado con ficha ID **3102922 (Cocina Básica Nivel 1)** Se evaluaron pruebas, actividades y talleres presentada por los aprendices.	
10	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa en modalidad presencial, virtual y a distancia, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la ficha.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024,** se realizó el proceso de cierre, asignando los juicios evaluativos en a plataforma SENA SofiaPlus a los aprendices que Aprobaron y no Aprobaron los curso con ID 3083990,3083992, 3083997 en Cocina Internacional, 3083989 en Gastronomia Colombiana y 3102922 (Cocina Básica Nivel 1).	Pantallazo de las actividades realizadas en la fase de cierre en las fichas con ID 3083990,3083992, 3083997 en Cocina Internacional, 3083989 en Gastronomia Colombiana y 3102922 (Cocina Básica Nivel 1). Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral en modalidad presencial, virtual y a distancia, mediante las siguientes actividades: a). Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados estén asociados a una ruta de aprendizaje y su estado sea matriculado. b). Registrar juicios evaluativos, C).realizar reconocimiento de aprendizajes previos, para los aprendices nuevos, reintegrados trasladados. d). Comunicar al	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, en el sistema de gestión SenaSofiaplus, se verificó que todos los aprendices seleccionados estén asociados a la ruta de aprendizaje y se verificó su estado de matricula en las fichas con ID 3107995, 3107996en Higiene y Manipulacion de Alimentos, 3108029 en Gastronomia Colombiana, 3108296 en Cocina Internacional y 3102922 Cocina Basica Nivel 1. Y se registraron juicios evaluativos para las fichas con ID 3083990,3083992, 3083997 en Cocina Internacional, 3083989 en Gastronomia Colombiana y 3102922 (Cocina Básica Nivel 1).	Pantallazo de la Asociación de la Ruta de aprendizaje a través del sistema de gestión SenaSofiaplus en las fichas con ID 3107995, 3107996en Higiene y Manipulacion de Alimentos, 3108029 en Gastronomia Colombiana, 3108296 en Cocina Internacional y 3102922 Cocina Basica Nivel 1. Registro de juicios evaluativos para las fichas con ID 3083990,3083992, 3083997 en Cocina Internacional, 3083989 en Gastronomia Colombiana y 3102922 (Cocina Básica Nivel 1).

	Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz y el manual de convivencia instaurado en la institución.	Se publica anuncio indicando la ruta para la visualización y socialización del manual de convivencia y el reglamento del aprendiz dentro del LMS -Zajuna.	Pantallazo Anuncio de bienvenida con la ruta para la visualización del manual de convivencia y reglas de comportamiento. Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas de educación superior del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre de 2024.**
14	Realizar seguimiento a los aprendices que ingresan a la etapa productiva en modalidad presencial, virtual y a distancia según la asignación y requerimientos del centro de formación.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre de 2024.**
15	Participar en los procesos de autoevaluación de programas de formación presencial, virtual y a distancia en el Centro de Formación.	Durante el presente mes de **Octubre de 2024**, no se desarrolló actividad relacionada con esta obligación contractual.	No hay evidencia ya que la actividad no se desarrolló en el mes de **Octubre de 2024.**
16	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Se cargó al aplicativo SECOP II los documentos solicitados por la entidad al momento de la adjudicación del contrato y se publica para el mes de **de 2024** el informe mensual de ejecución del contrato y el plan de pagos.	Estos documentos se encuentran publicados dentro del aplicativo SECOP II.

17	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual y el cumplimiento de metas del programa.	Durante el presente mes de Octubre 2024 Se realizó la gestión de la bolsa corporativa de los cursos virtuales en Gastronomía Colombiana y Pastelería, donde se compartido la oferta por medios de correos.	Pantallazo de las actividades realizadas, en la oferta de las formaciones virtuales. Incluidas en el informe contractual mensual que reposa en el SECOP II.

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. 9474562331 de la planilla, expedido por "Aportes en Linea" correspondiente al mes de **Septiembre** de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*) que se encuentran reposados en el SECOP II.

Cordialmente,

Marisol Vergara Hoyos

Firma
Marisol Vergara Hoyos
Contratista
C.C. No. 40.733.253 doncello (Caqueta)

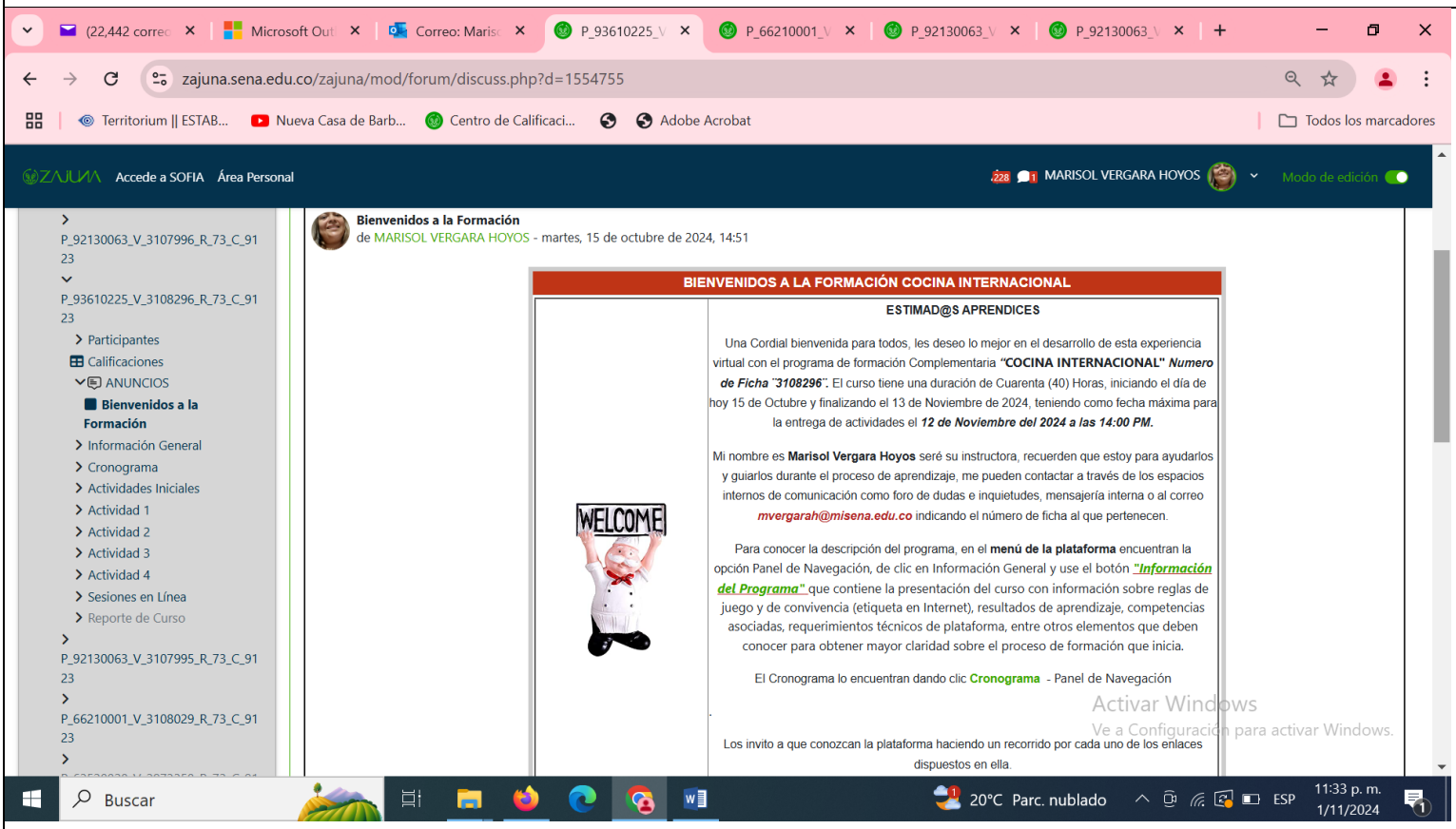
Recibí a satisfacción:

Firmado digitalmente porAndres Josue Pi¶eros Hernandez
Motivo:He revisado este documento
Fecha:2024-11-06 10:58:33

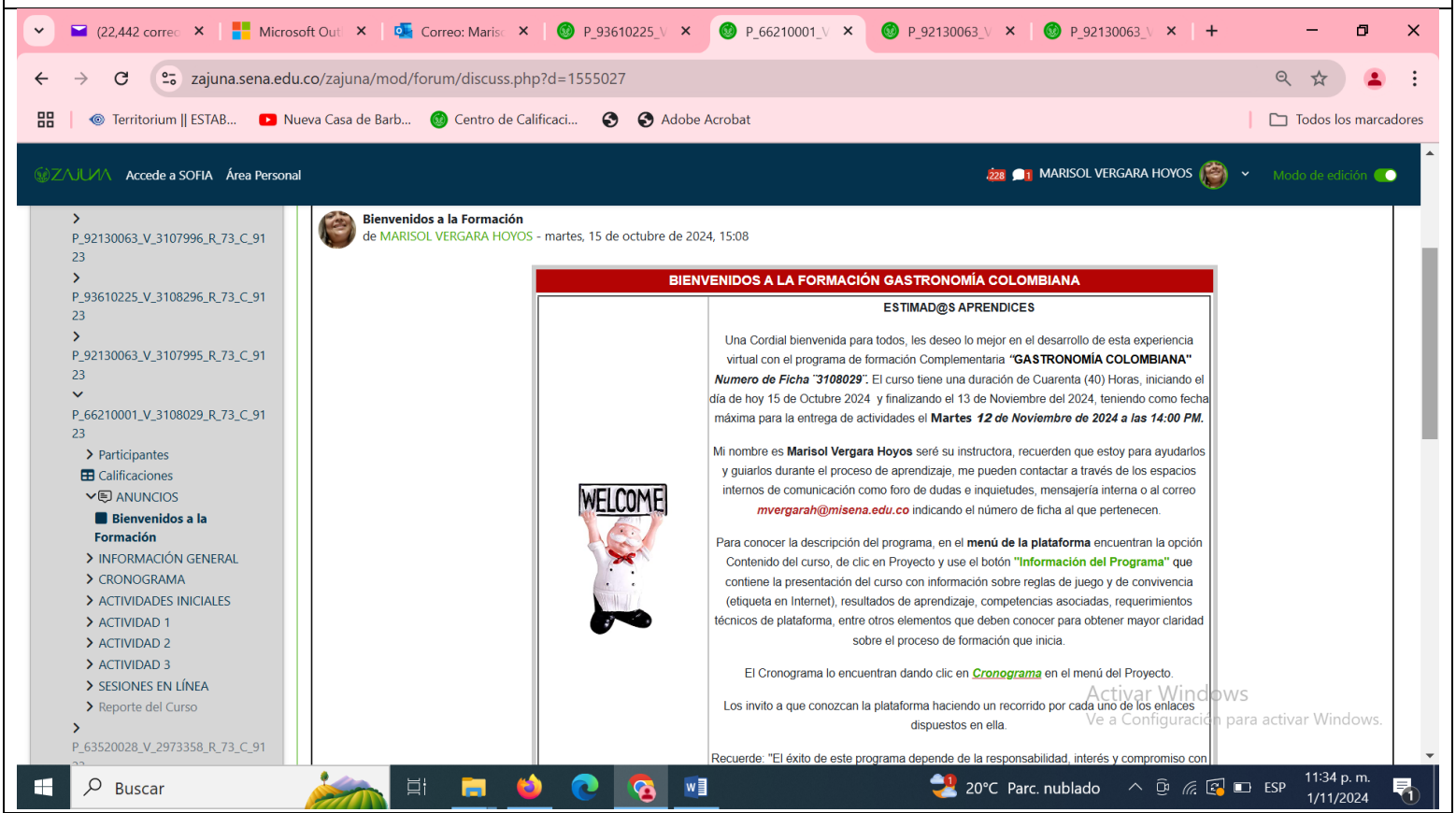
Firma
Andres Josue Piñeros Hernandez
Supervisor(a) Contrato 5876837 de 2024
Coordinador Académico

ALISTAMIENTO DE CURSOS

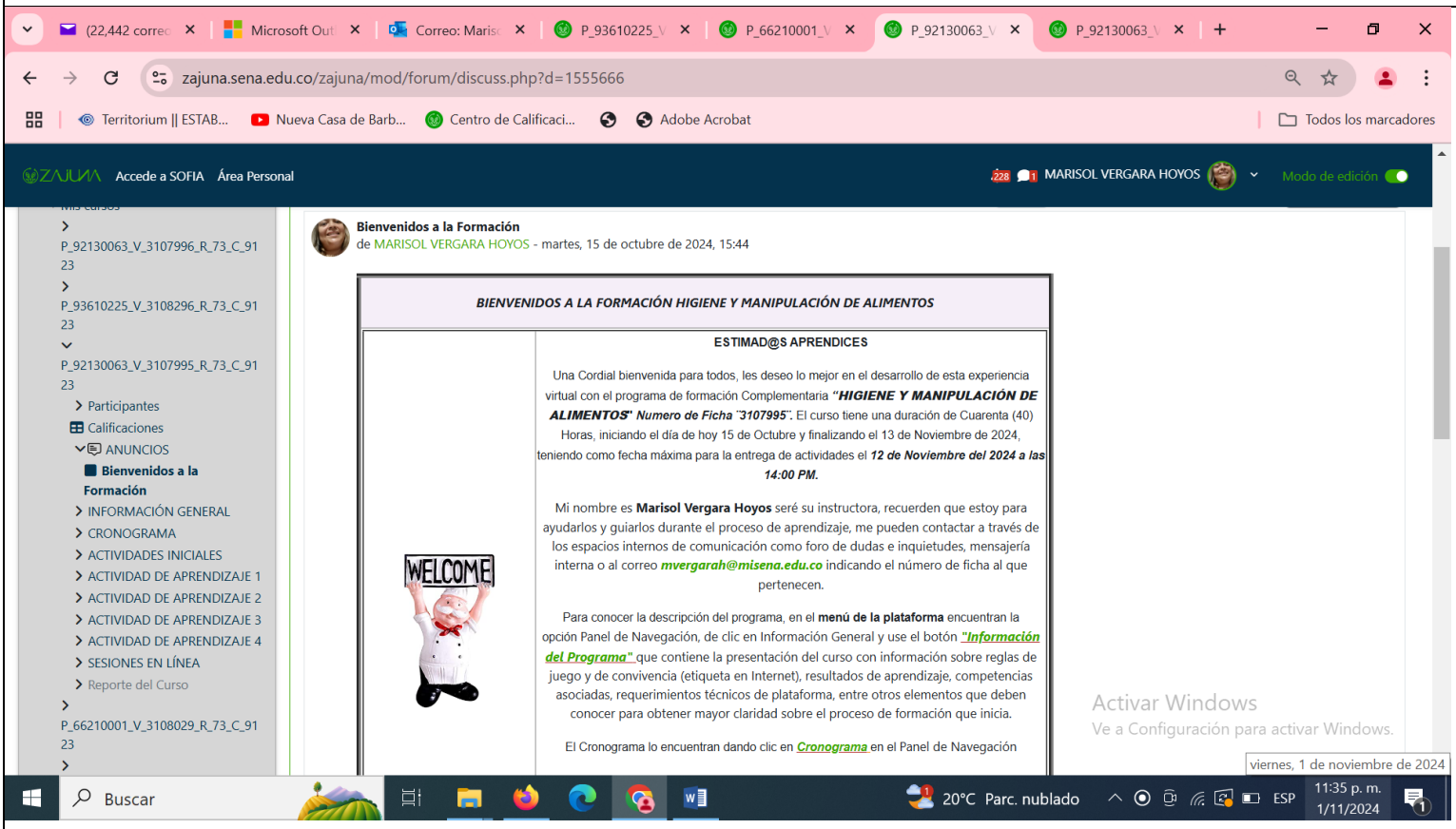
CURSO 1 - ANUNCIO FICHA ID 3108296



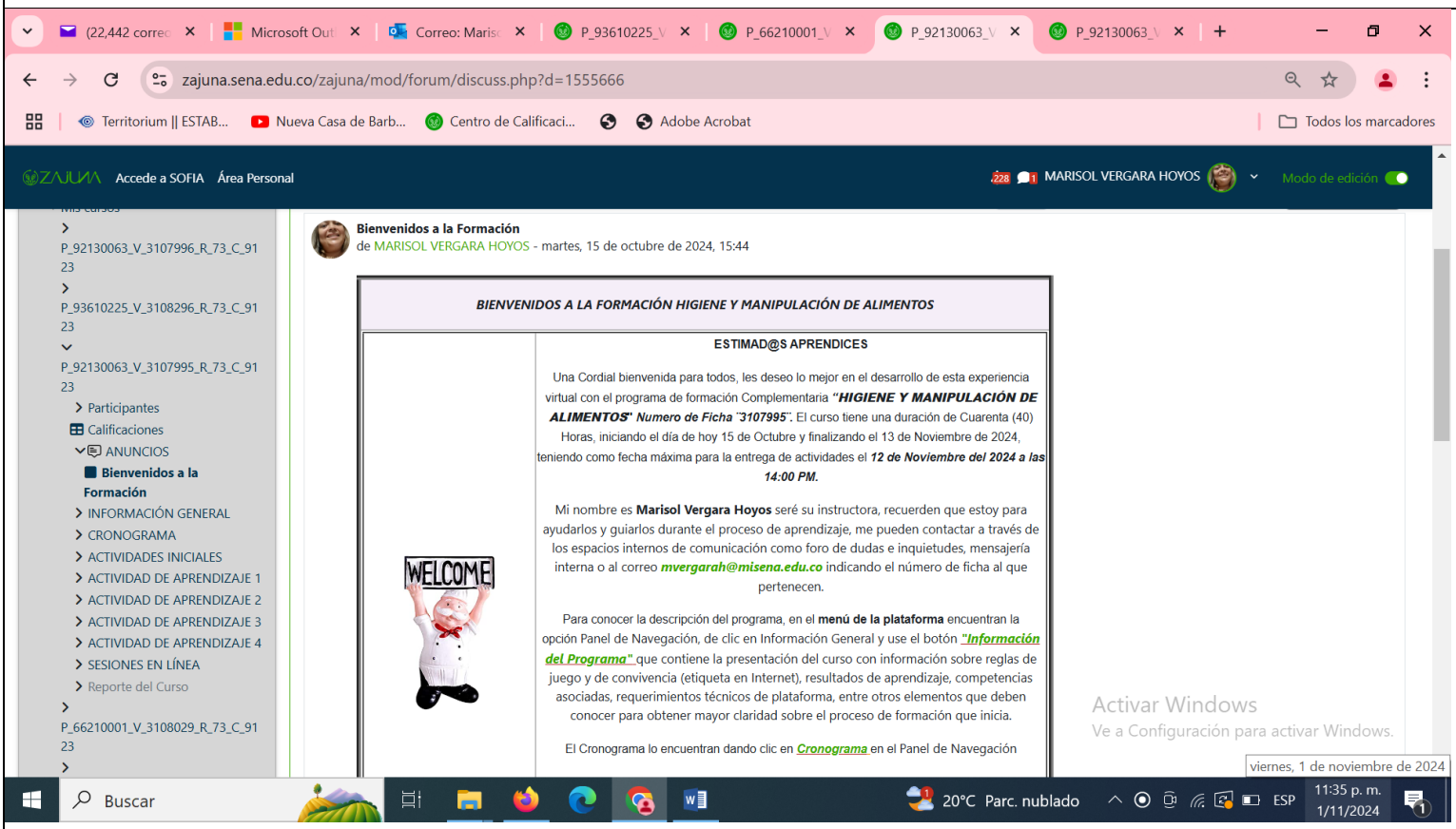
- ***CURSO 2 - ANUNCIOS FICHA ID 3108029***



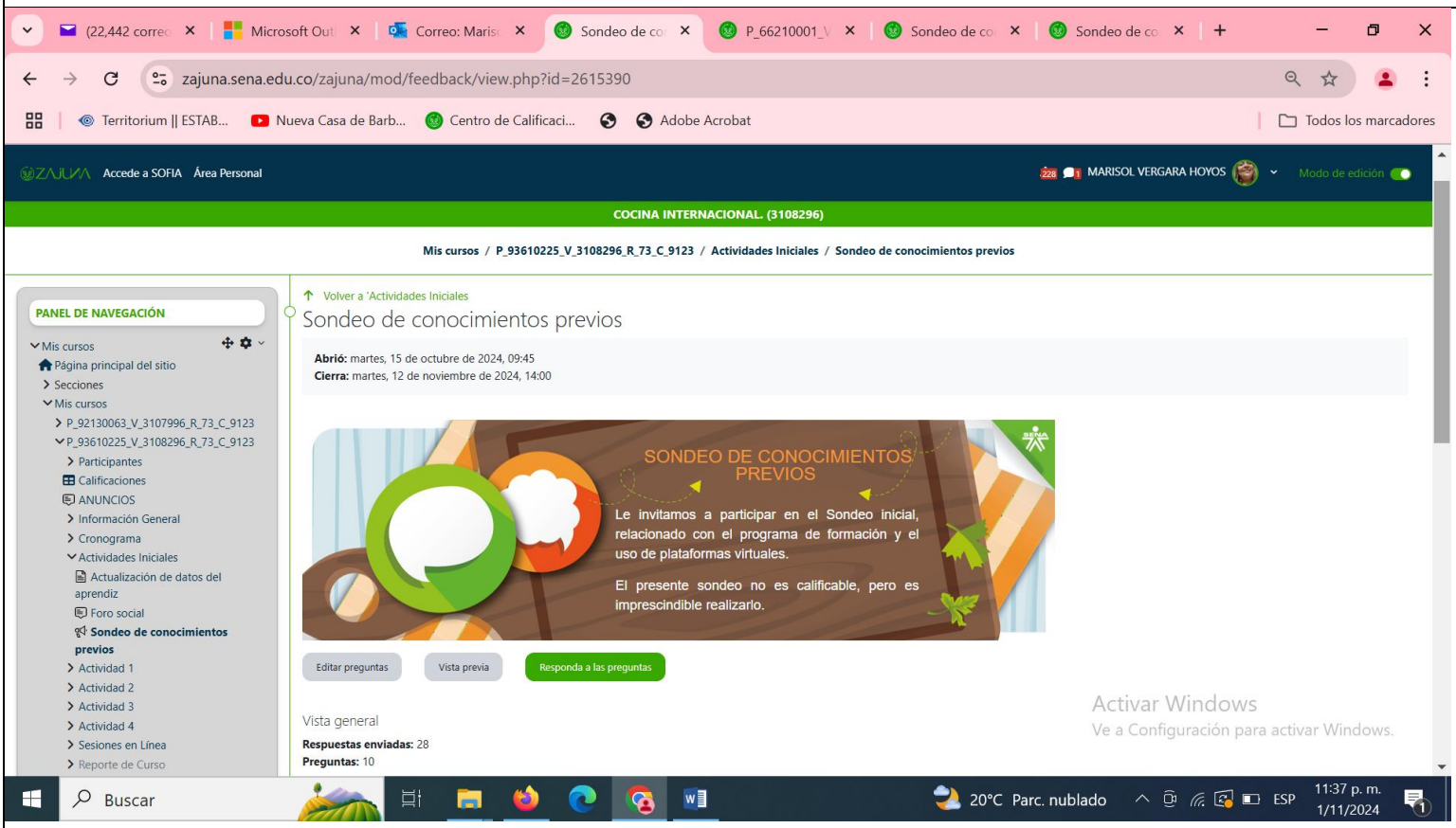
- ***CURSO 3 - ANUNCIOS FICHA ID 3107995***



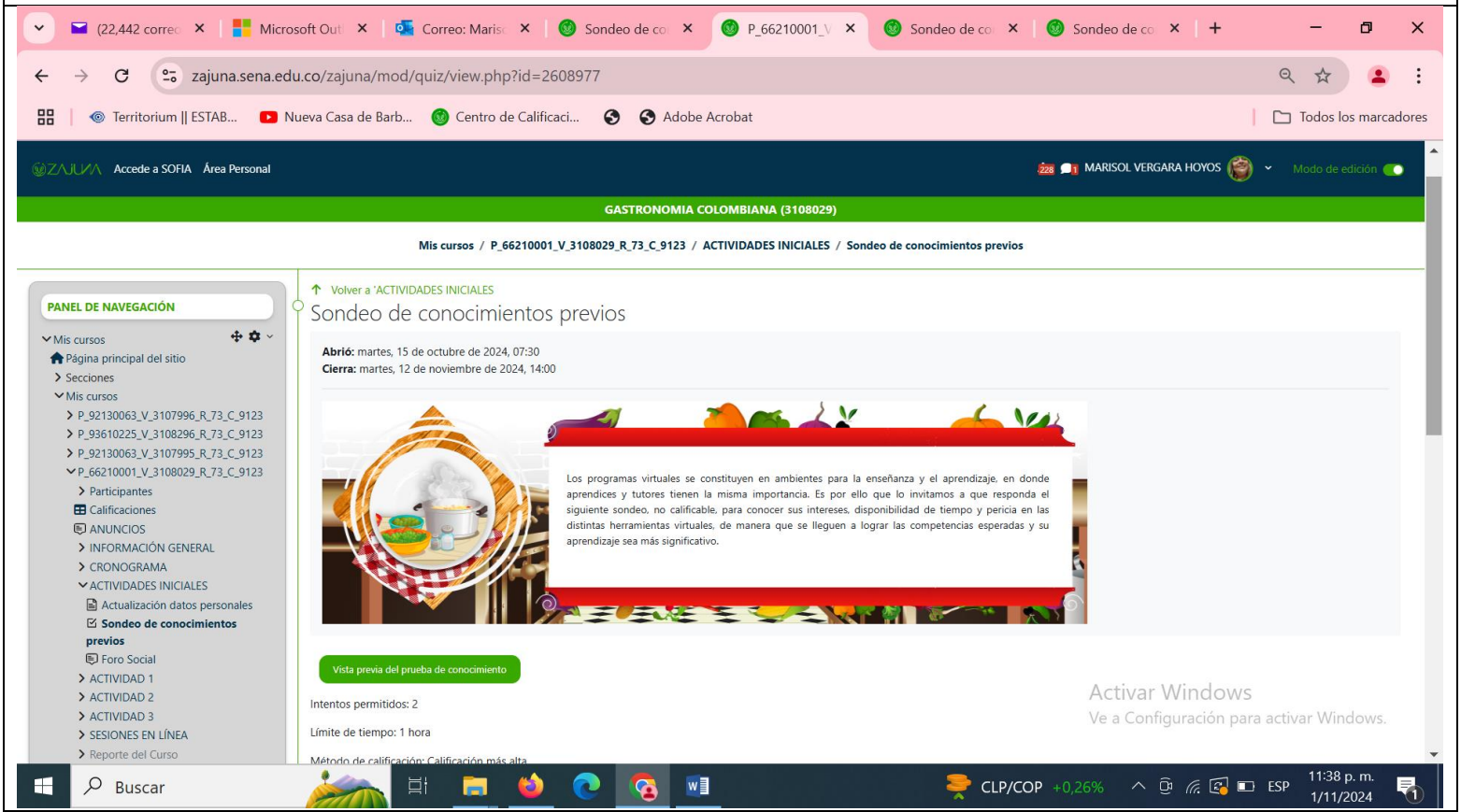
- ***CURSO 4 - ANUNCIOS FICHA ID 3107996***



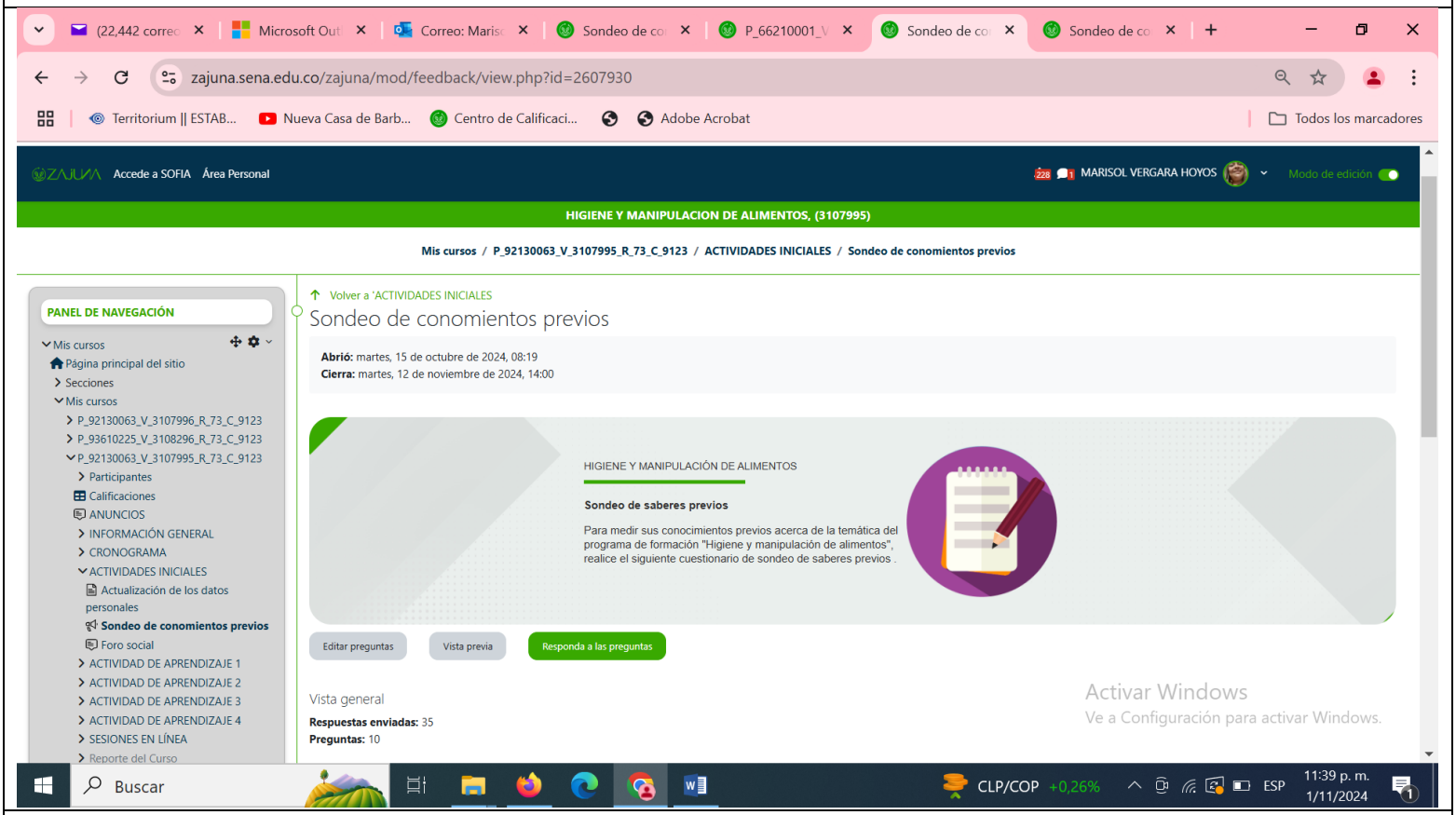
- ***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS ID 3108296***



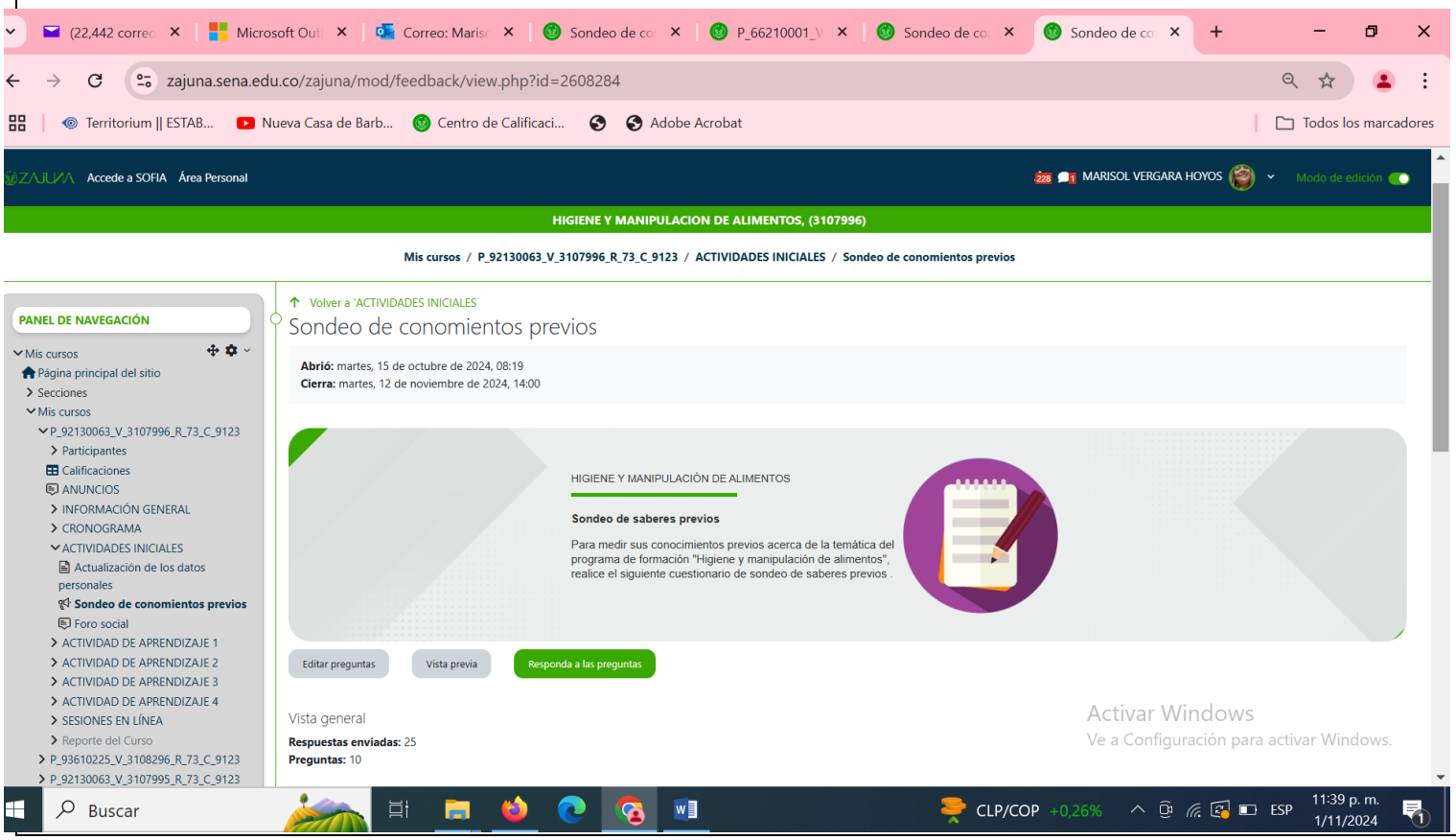
- ***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS ID 3108029***



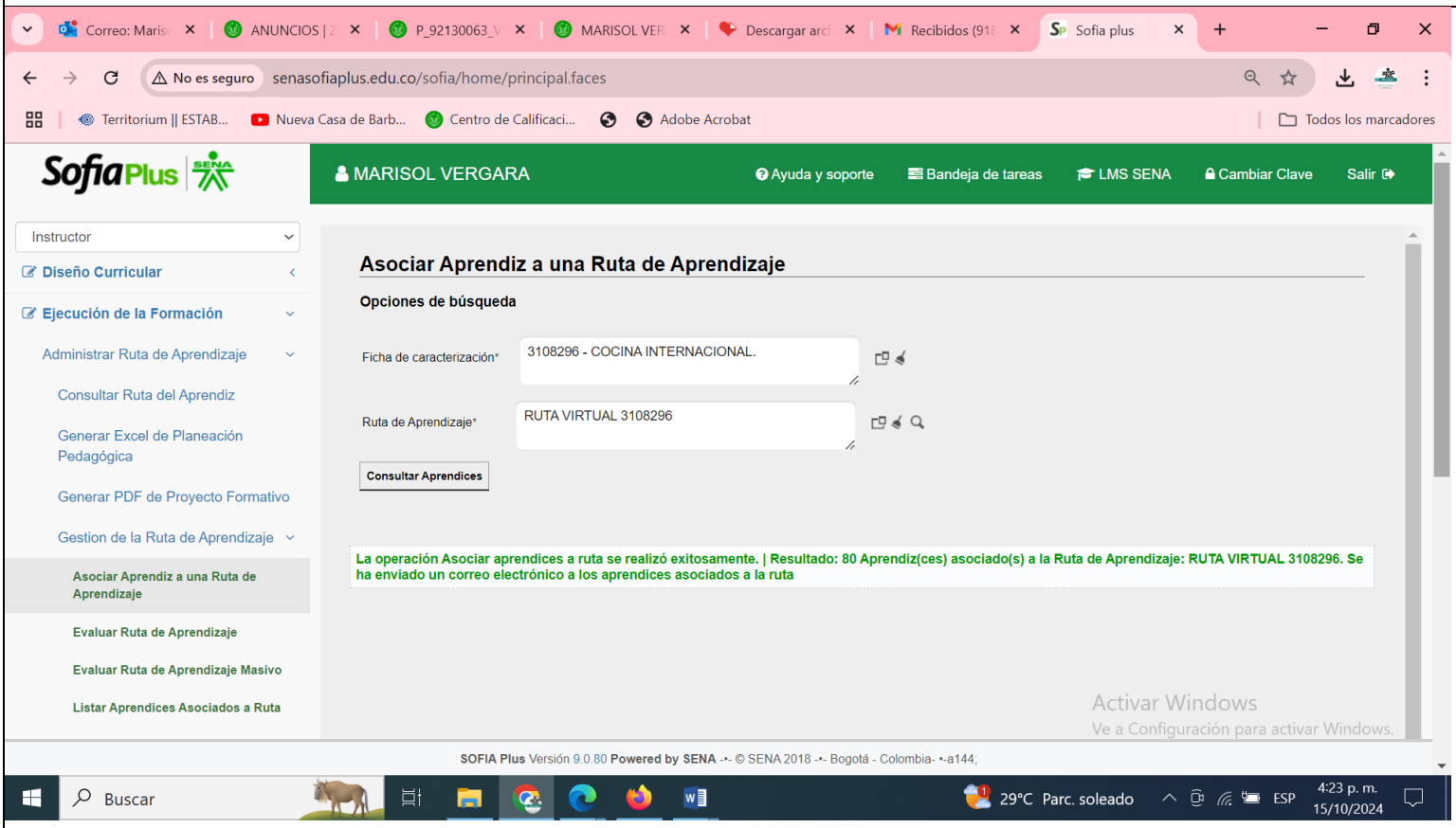
- ***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS ID 3107995***



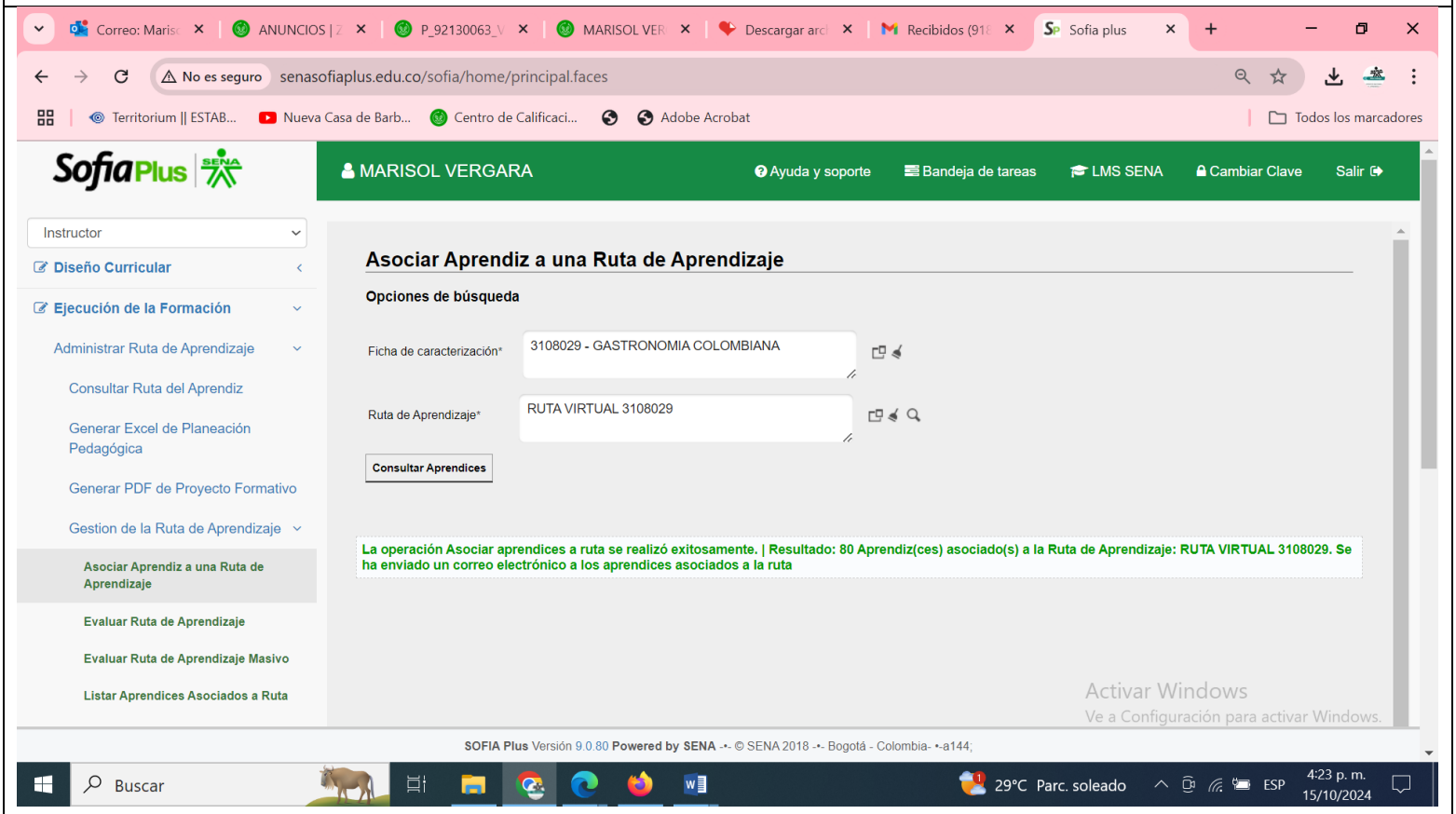
- ***CURSO COMPLEMENTARIA – SONDEO DE CONOCIMIENTOS PREVIOS ID 3107996***



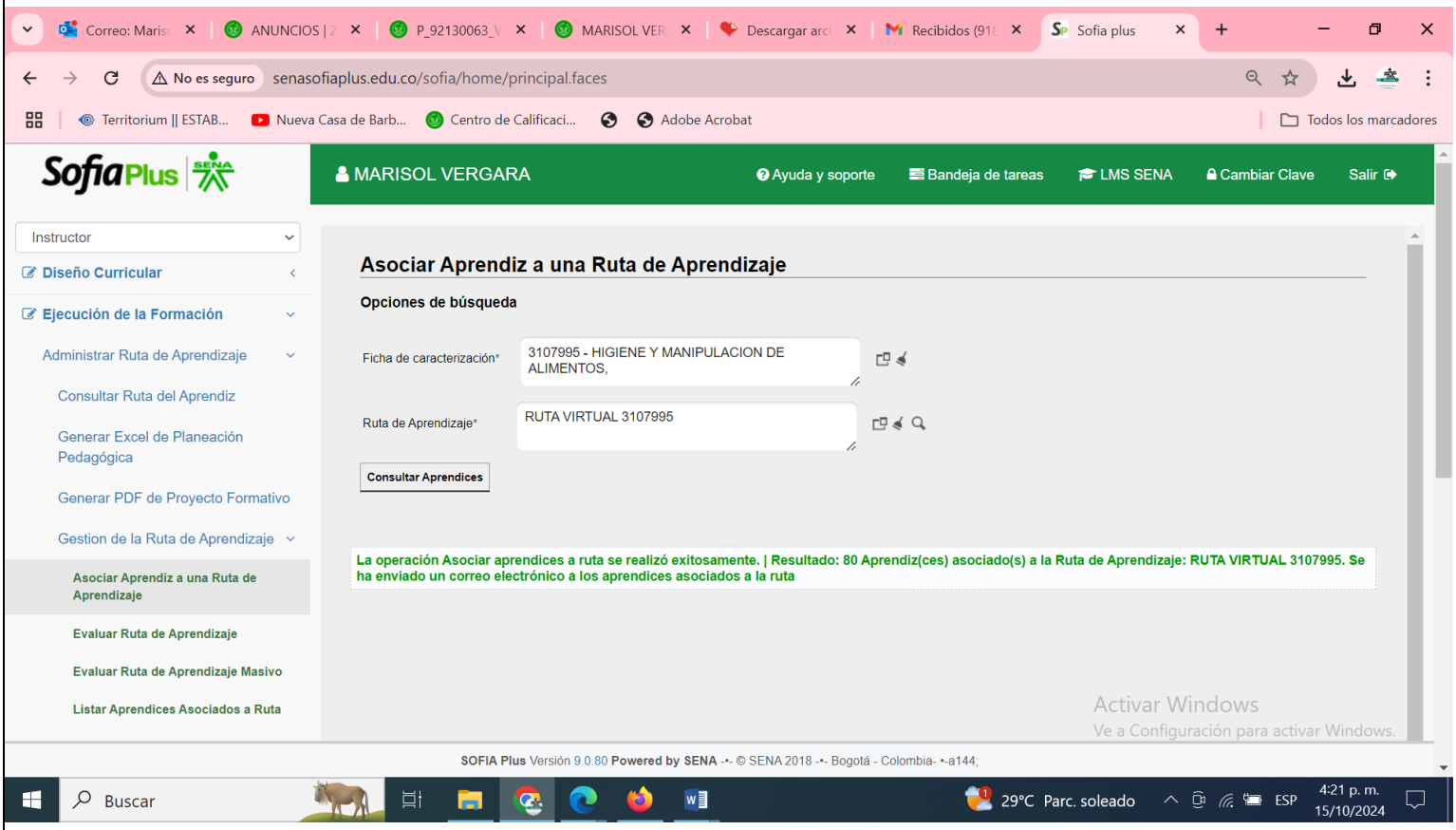
- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3108296***



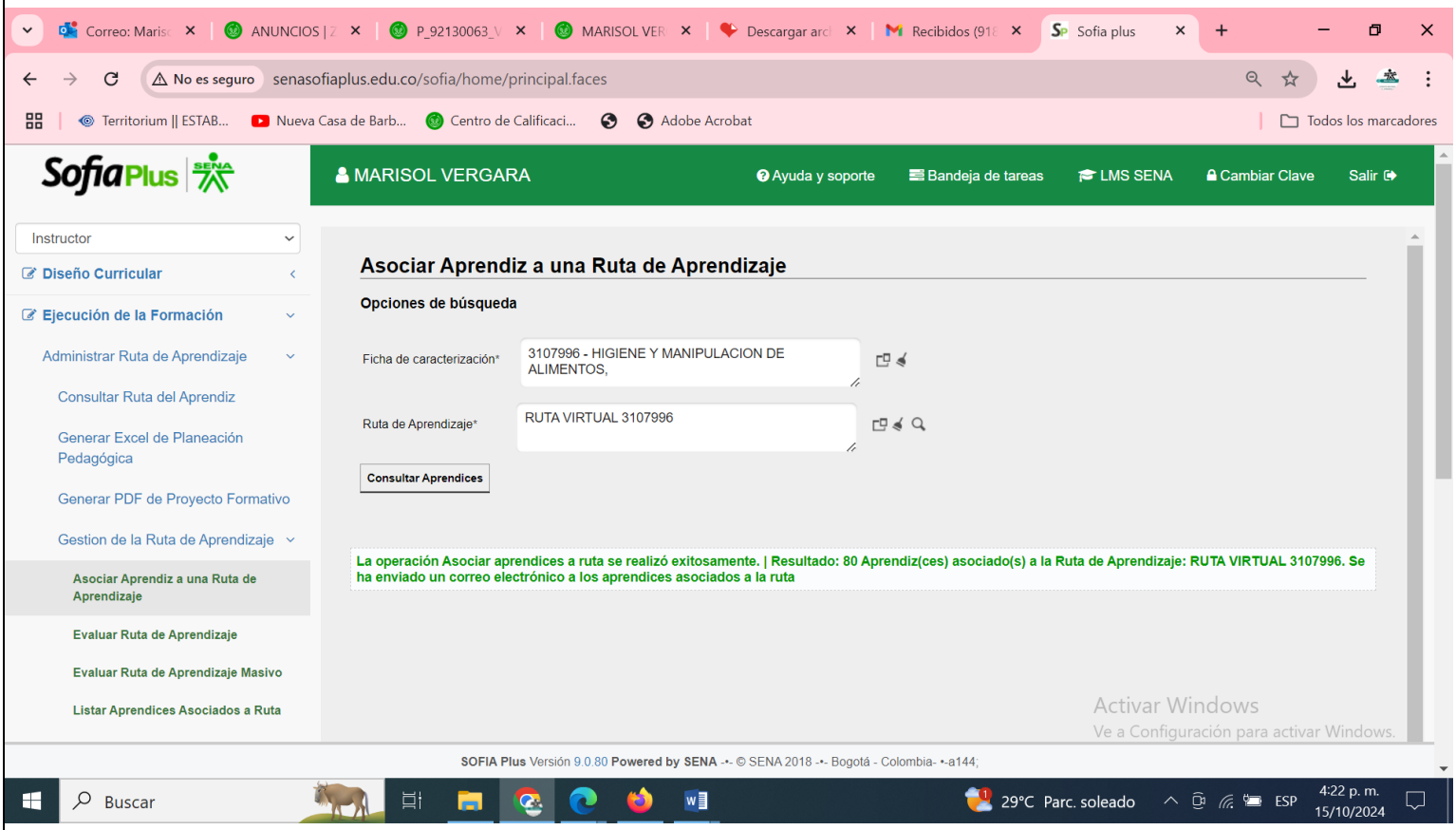
- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3108029***



- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3107995***

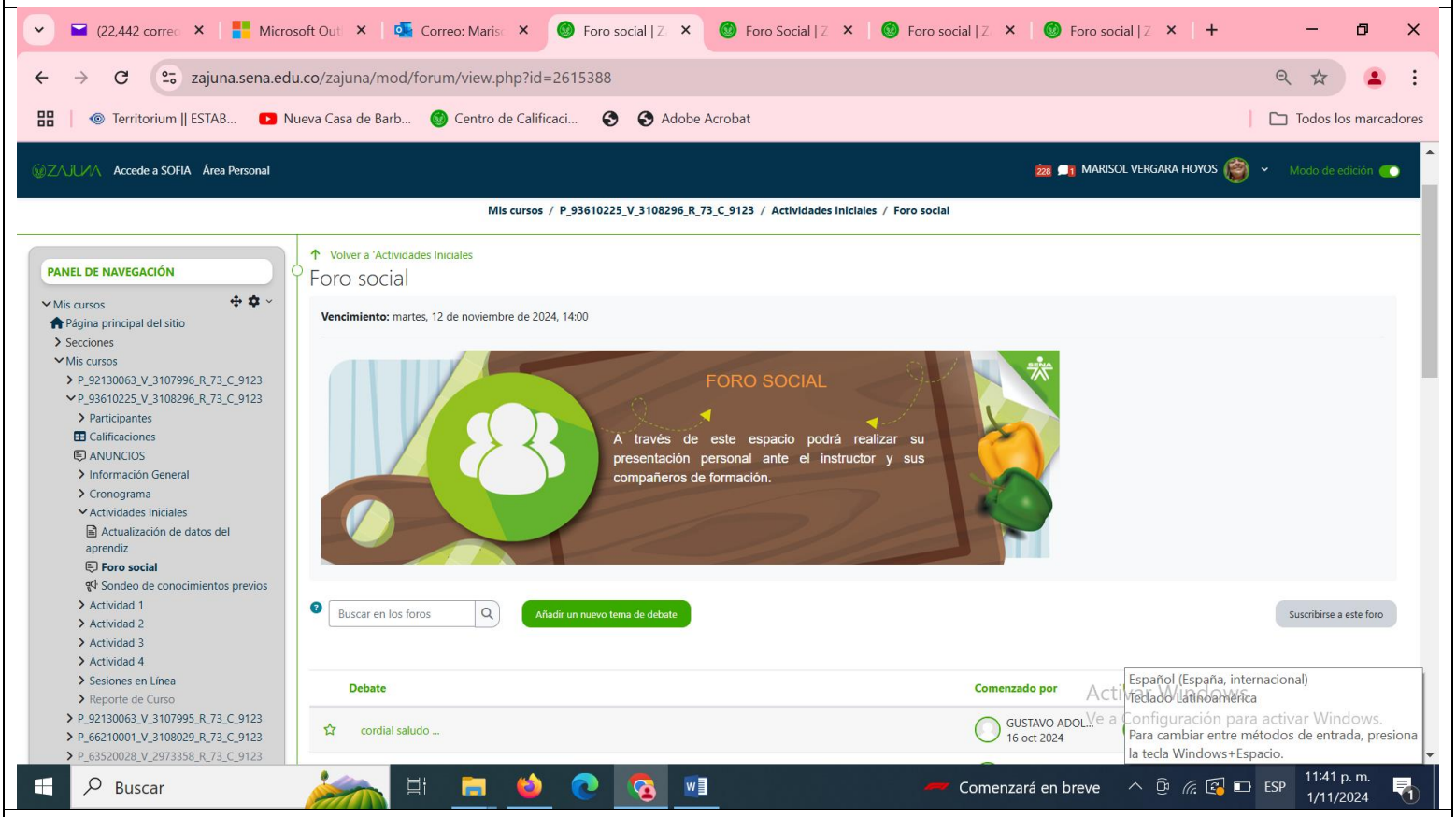


- ***CURSO COMPLEMENTARIA - ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE FICHA ID 3107996***

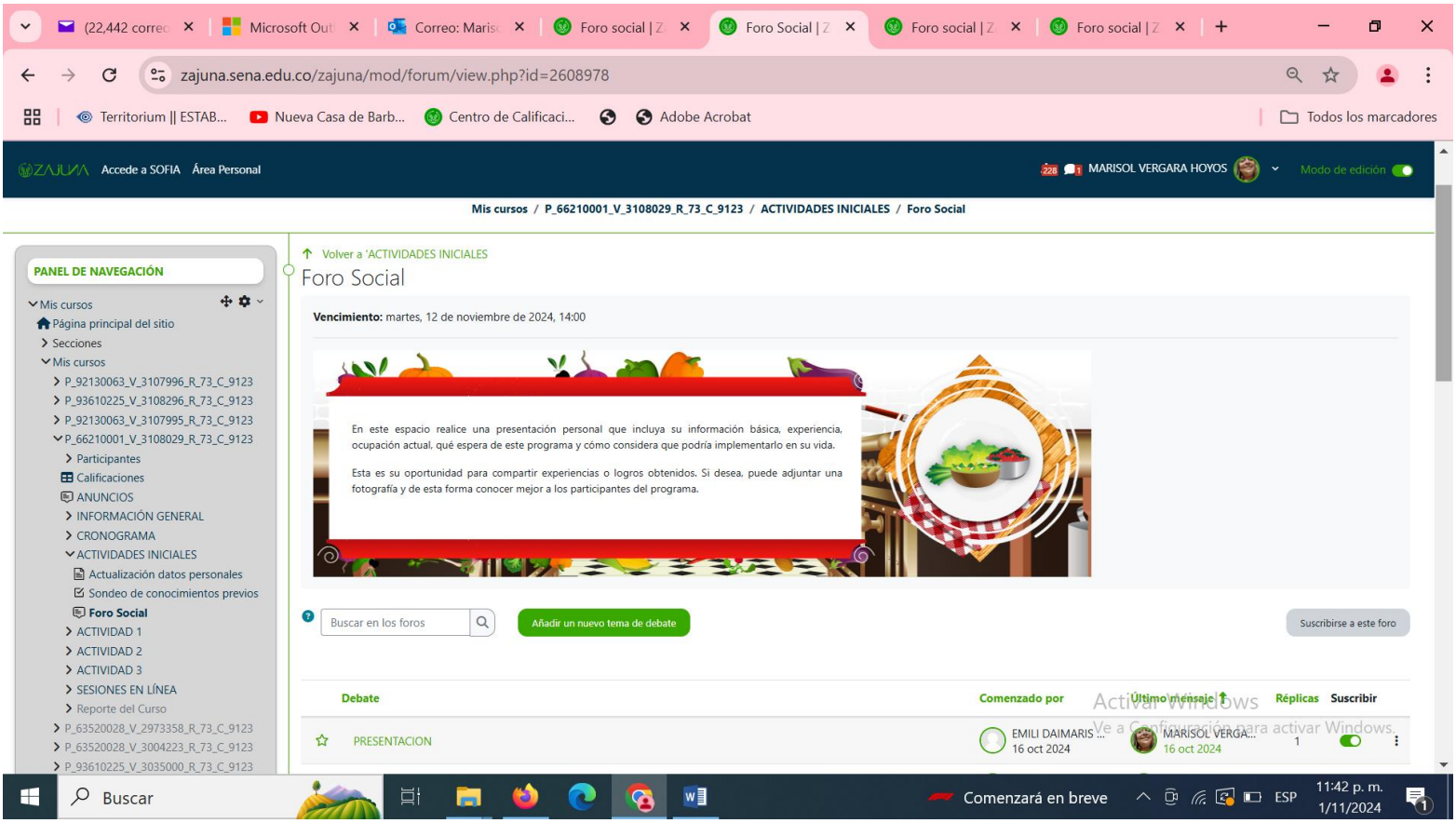


FASE DE EJECUCIÓN

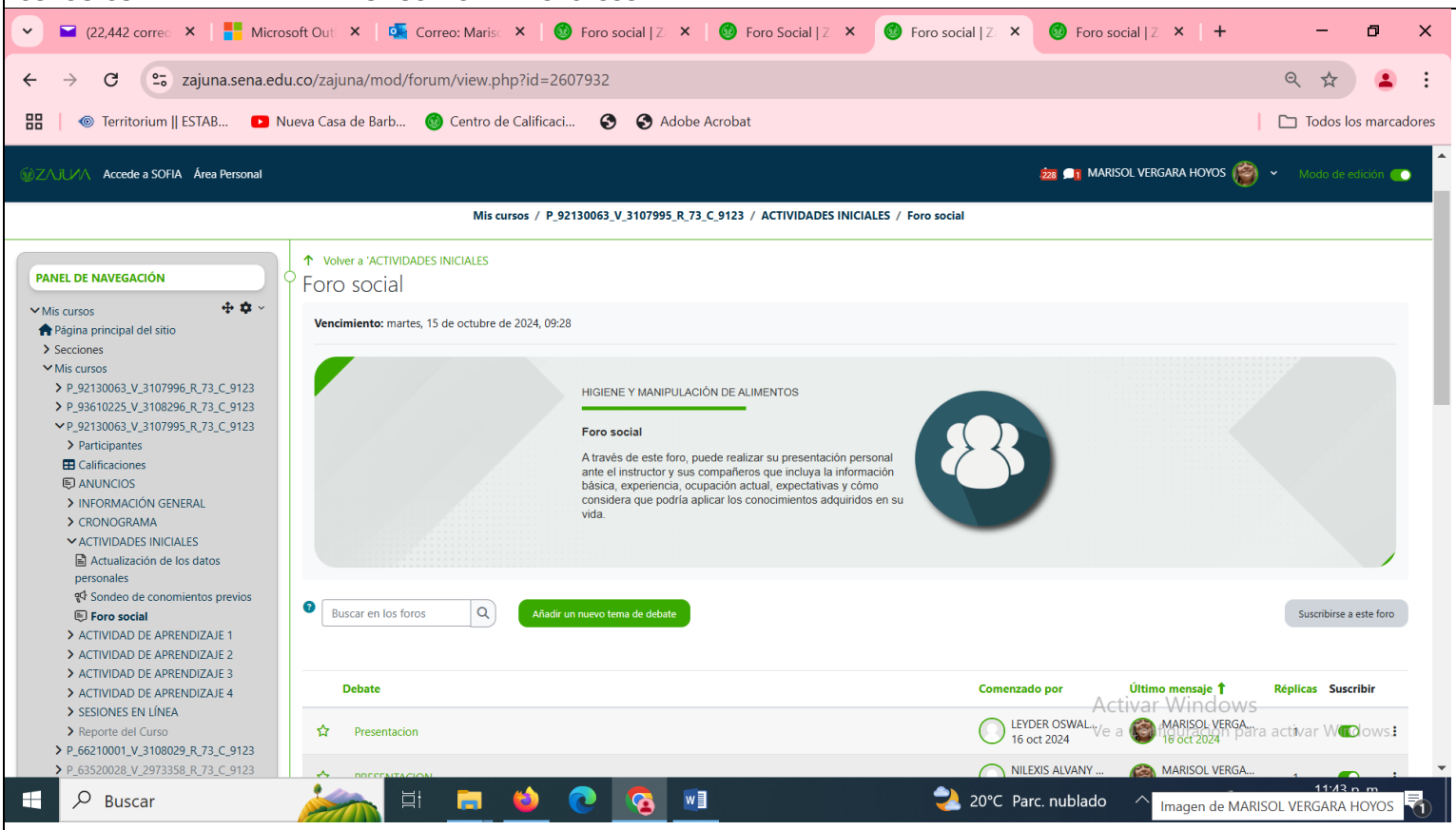
- ***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3108296***



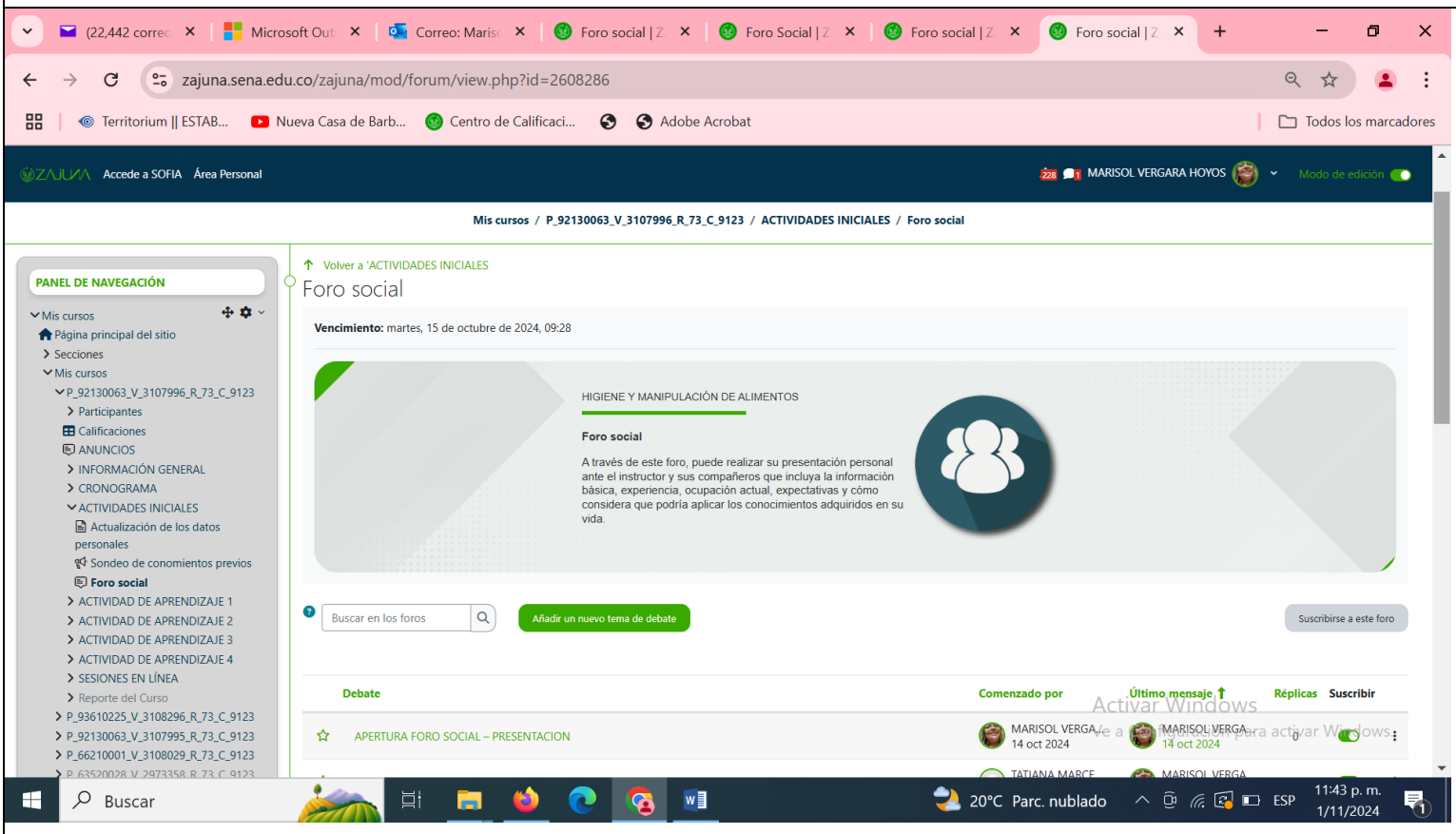
- ***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3108029***



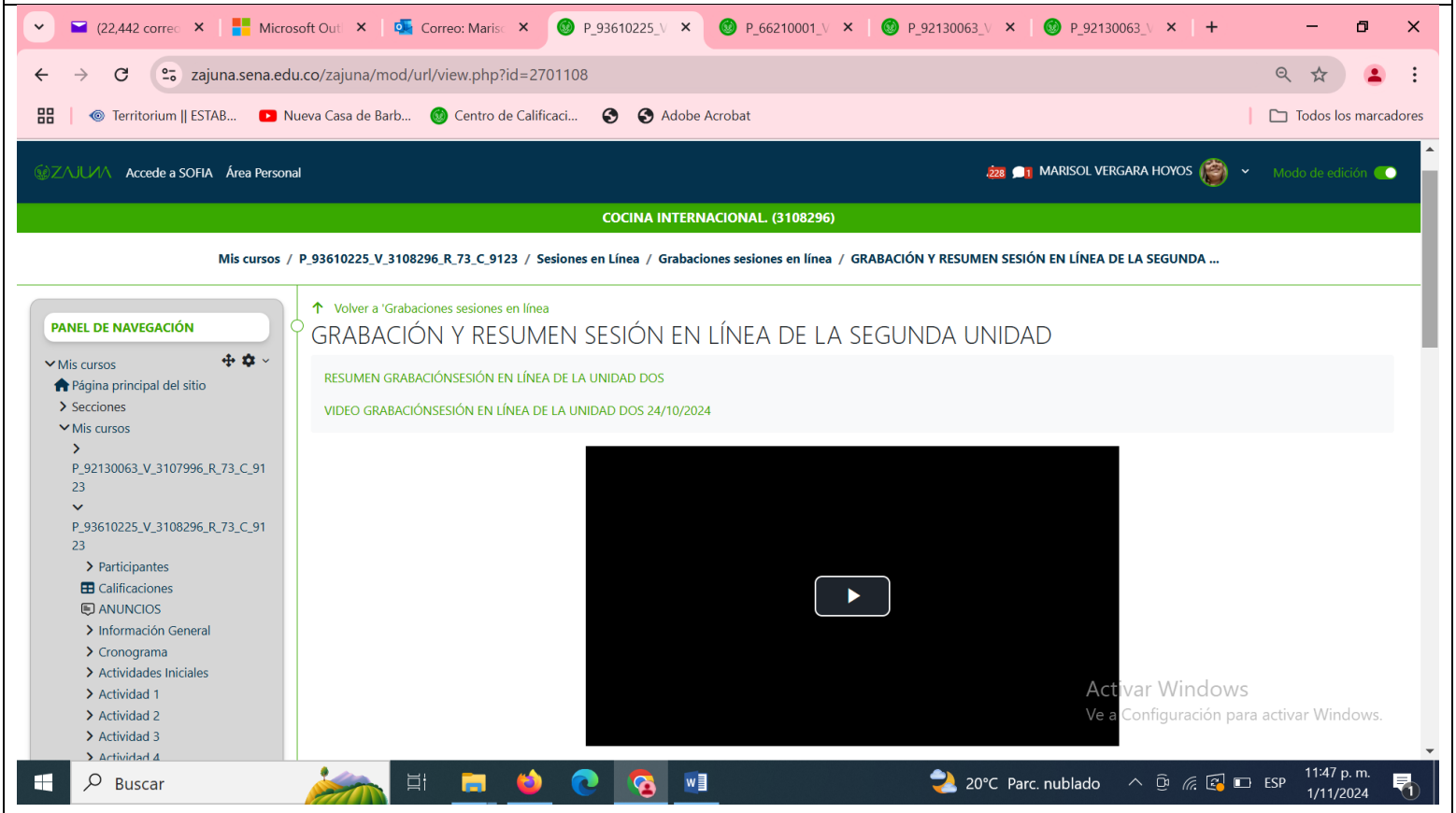
CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3107995



- ***CURSO COMPLEMENTARIA - FOROS FICHA ID 3107996***

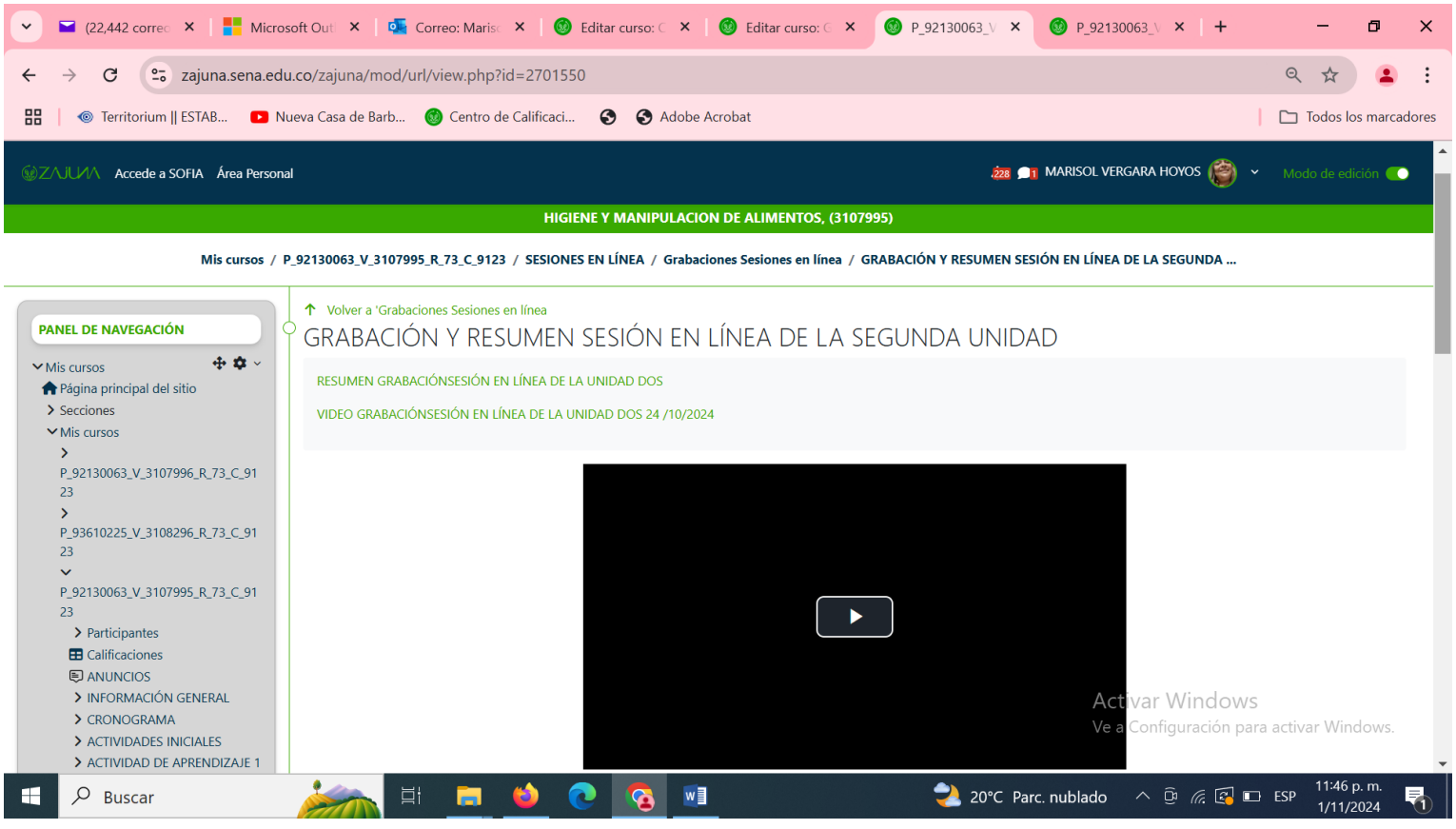


- ***CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID 3108296***

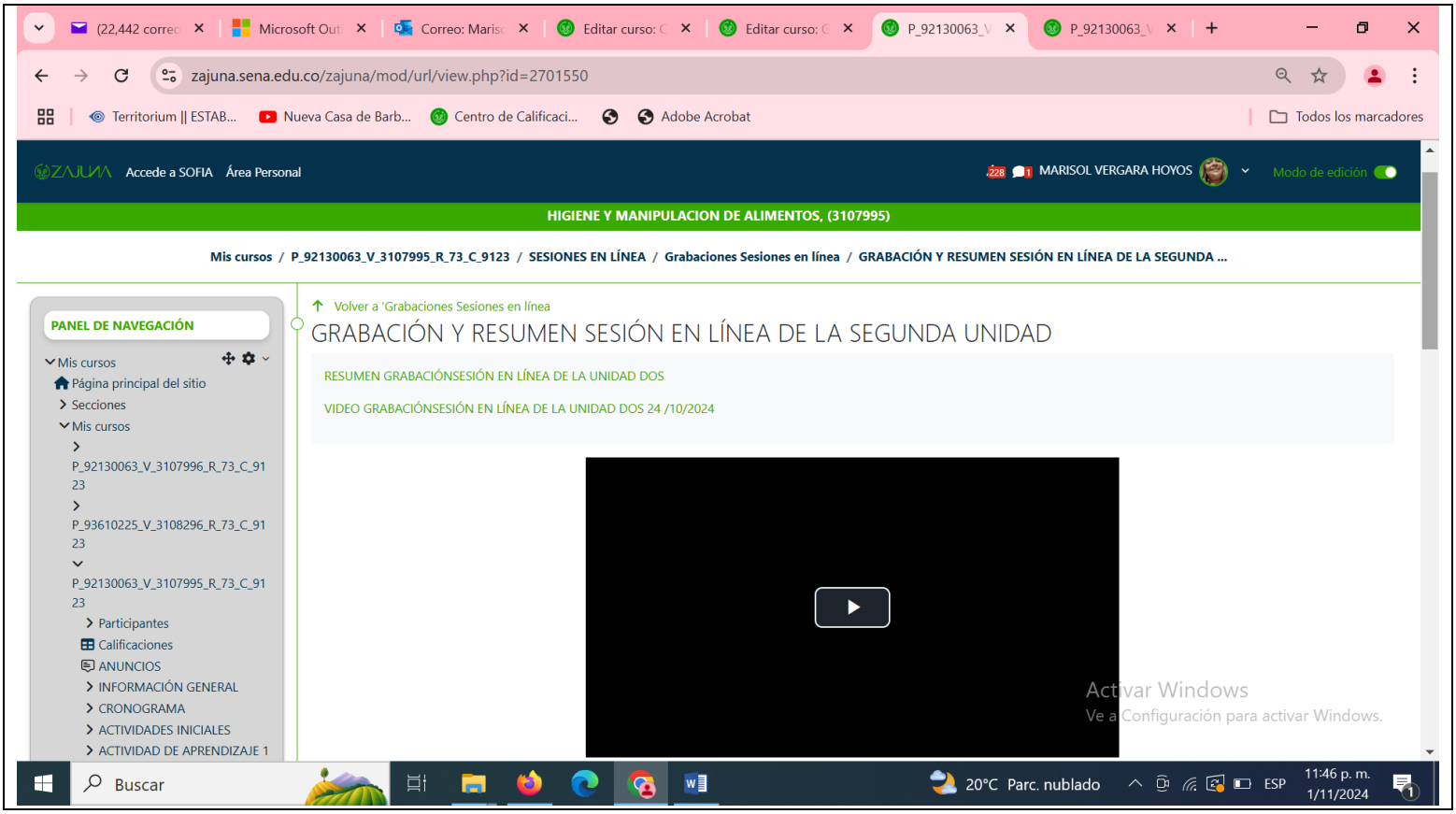


CURSO 2 – CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID 3108029

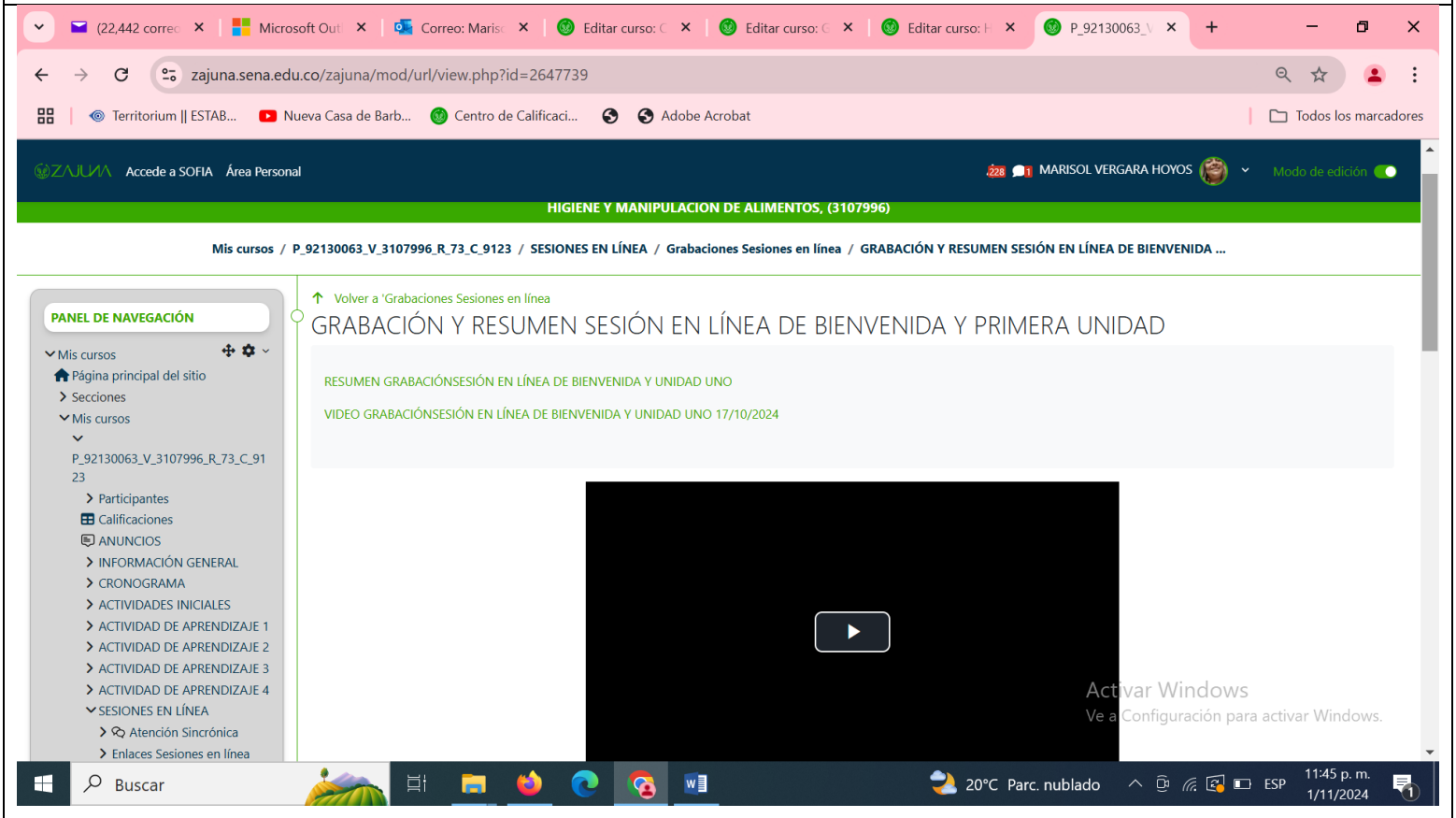
+



- ***CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID 3107995***

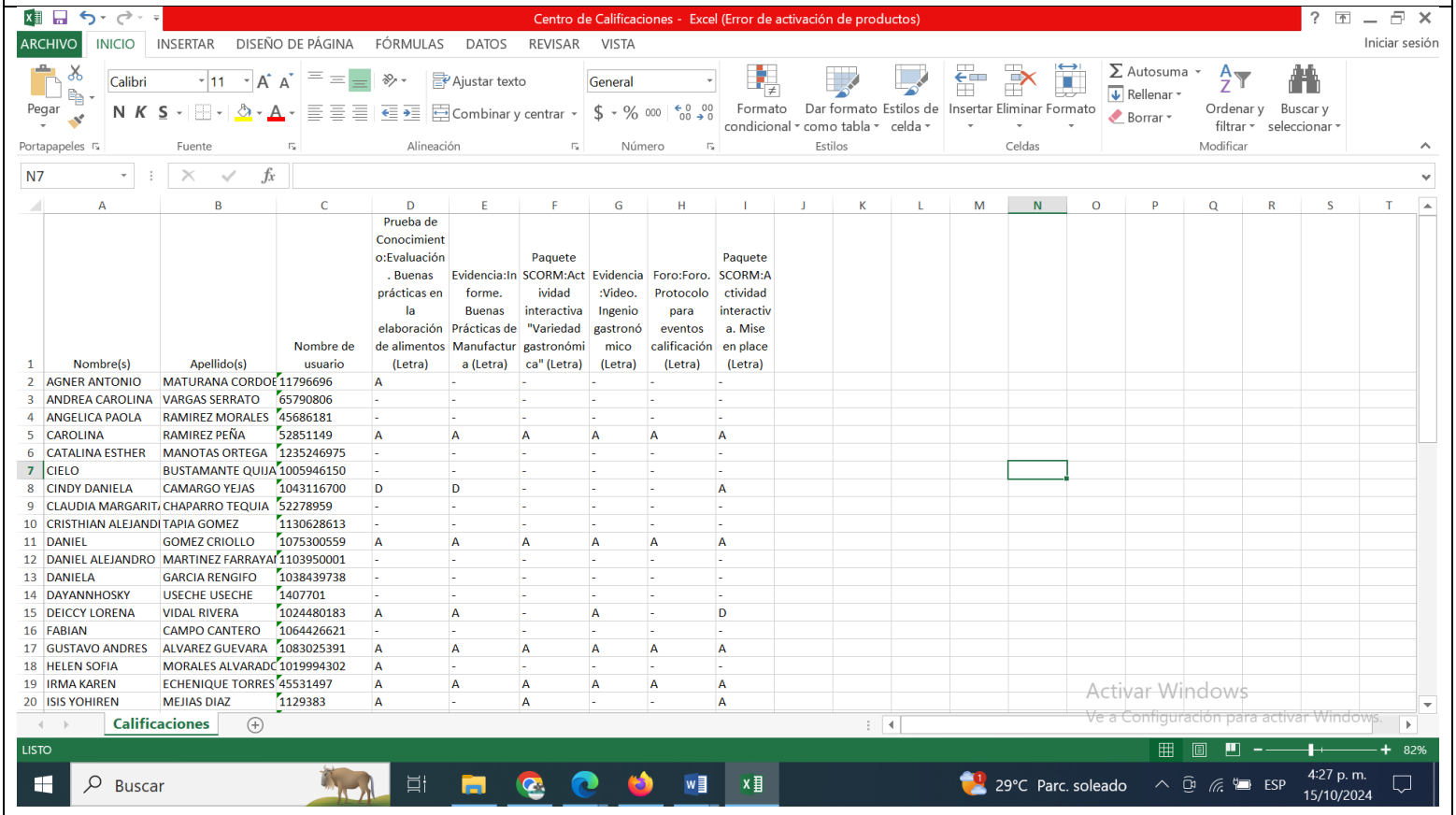


CURSO COMPLEMENTARIA – GRABACIONES CONFERENCIAS WEB FICHA ID 3107996



FASE DE CIERRE

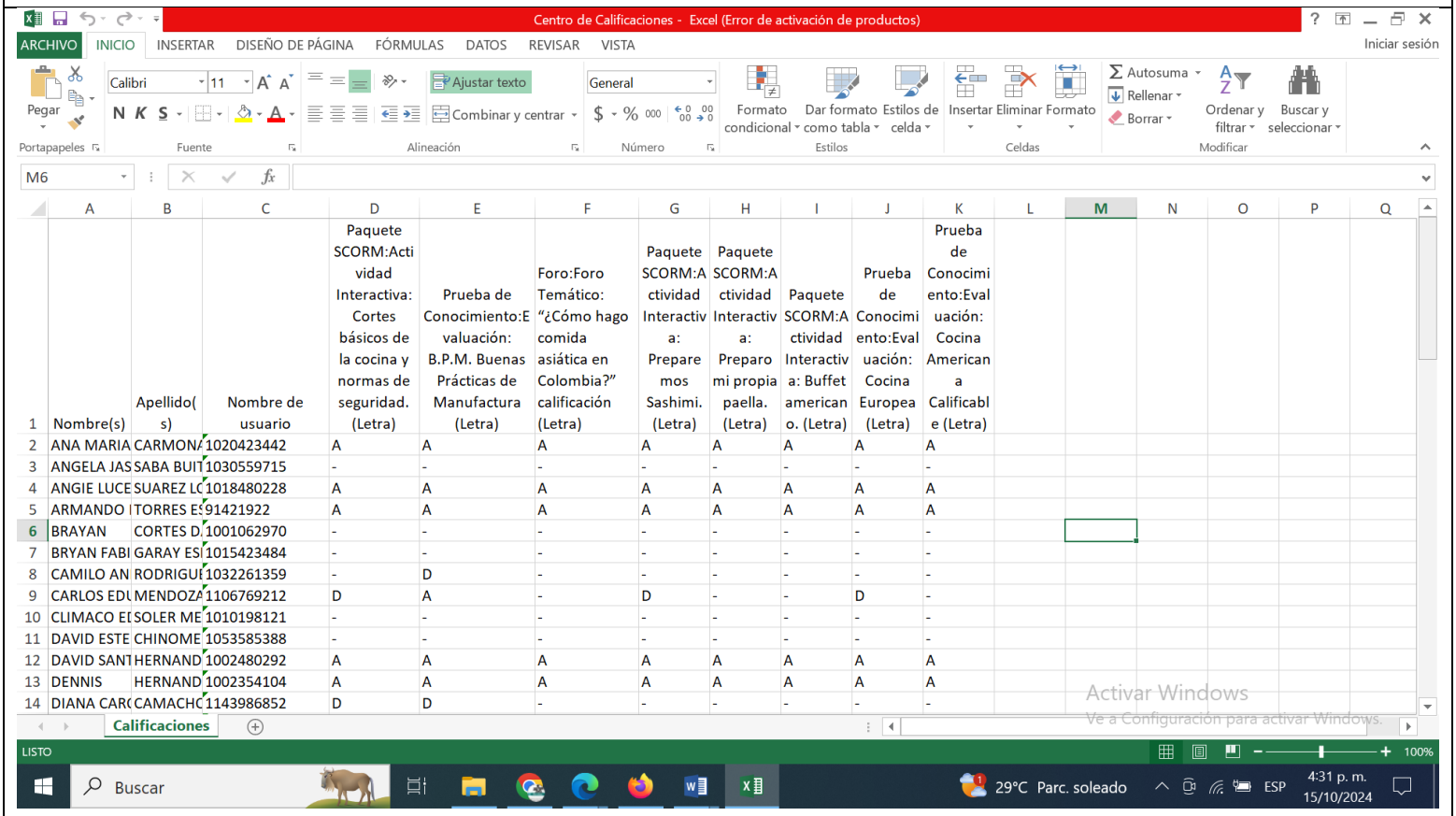
CURSO COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 3083989



Centro de Calificaciones - Excel (Error de activación de productos)

Nombre(s)	Apellido(s)	Nombre de usuario	Prueba de Conocimiento:Evaluación. Buenas prácticas en la elaboración de alimentos (Letra)	Evidencia:Informe. Buenas Prácticas de Manufactura (Letra)	Paquete SCORM:Actividad interactiva "Variedad gastronómica" (Letra)	Evidencia :Video. Ingenio gastronómico (Letra)	Foro:Foro. Protocolo para eventos calificación (Letra)	Paquete SCORM:Actividad interactiva. Mise en place (Letra)
AGNER ANTONIO	MATURANA CORDOE	11796696	A	-	-	-	-	-
ANDREA CAROLINA	VARGAS SERRATO	65790806	-	-	-	-	-	-
ANGELICA PAOLA	RAMIREZ MORALES	45686181	-	-	-	-	-	-
CAROLINA	RAMIREZ PEÑA	52851149	A	A	A	A	A	A
CATALINA ESTHER	MANOTAS ORTEGA	1235246975	-	-	-	-	-	-
CIELO	BUSTAMANTE QUIJA	1005946150	-	-	-	-	-	-
CINDY DANIELA	CAMARGO YEJAS	1043116700	D	D	-	-	-	A
CLAUDIA MARGARIT	CHAPARRO TEQUIA	52278959	-	-	-	-	-	-
CRISTHIAN ALEJANDI	TAPIA GOMEZ	1130628613	-	-	-	-	-	-
DANIEL	GOMEZ CRIOLLO	1075300559	A	A	A	A	A	A
DANIEL ALEJANDRO	MARTINEZ FARRAYA	1103950001	-	-	-	-	-	-
DANIELA	GARCIA RENGIFO	1038439738	-	-	-	-	-	-
DAYANNHOSKY	USECHE USECHE	1407701	-	-	-	-	-	-
DEICCY LORENA	VIDAL RIVERA	1024480183	A	A	-	A	-	D
FABIAN	CAMPO CANTERO	1064426621	-	-	-	-	-	-
GUSTAVO ANDRES	ALVAREZ GUEVARA	1083025391	A	A	A	A	A	A
HELEN SOFIA	MORALES ALVARADO	1019994302	A	-	-	-	-	-
IRMA KAREN	ECHENIQUE TORRES	45531497	A	A	A	A	A	A
ISIS YOHIREN	MEJIAS DIAZ	1129383	A	-	A	-	-	A

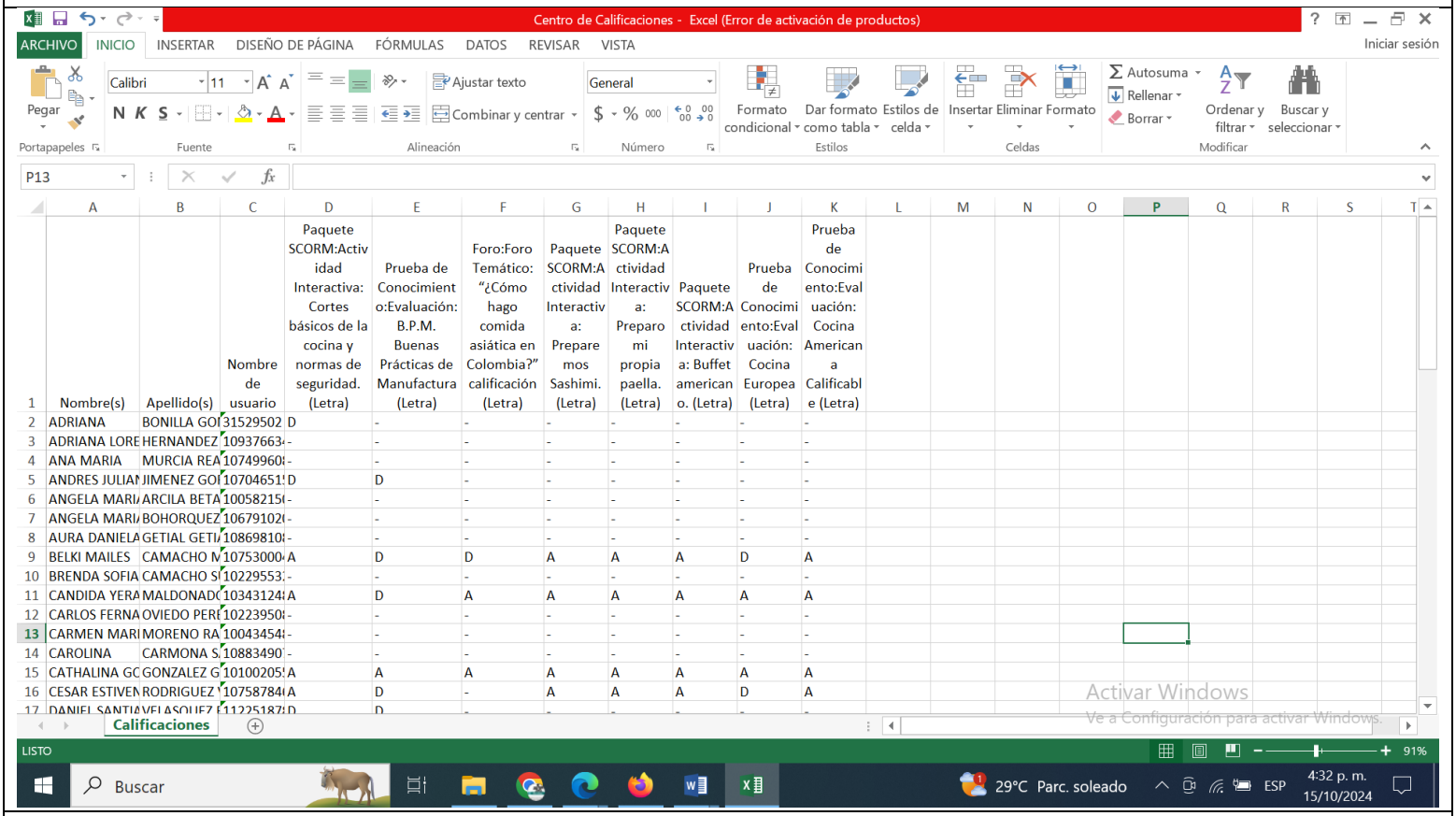
CURSO COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 3083990



Centro de Calificaciones - Excel (Error de activación de productos)

Nombre(s)	Apellido(s)	Nombre de usuario	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad. (Letra)	Prueba de Conocimiento:Evaluación: B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura (Letra)	Foro:Foro Temático: "¿Cómo hago comida asiática en Colombia?" calificación (Letra)	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Preparemos Sashimi. (Letra)	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Preparo mi propia paella. (Letra)	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Buffet americano. (Letra)	Prueba de Conocimiento:Evaluación: Cocina Europea (Letra)	Prueba de Conocimiento:Evaluación: Cocina Americana Calificable (Letra)
ANA MARIA	CARMONA	1020423442	A	A	A	A	A	A	A	A
ANGELA JAS	SABA BUIT	1030559715	-	-	-	-	-	-	-	-
ANGIE LUCE	SUAREZ LO	1018480228	A	A	A	A	A	A	A	A
ARMANDO I	TORRES ES	91421922	A	A	A	A	A	A	A	A
BRAYAN	CORTES D	1001062970	-	-	-	-	-	-	-	-
BRYAN FABI	GARAY ES	1015423484	-	-	-	-	-	-	-	-
CAMILO AN	RODRIGUE	1032261359	-	D	-	-	-	-	-	-
CARLOS EDU	MENDOZA	1106769212	D	A	-	D	-	-	D	-
CLIMACO EI	SOLER ME	1010198121	-	-	-	-	-	-	-	-
DAVID ESTE	CHINOME	1053585388	-	-	-	-	-	-	-	-
DAVID SANT	HERNAND	1002480292	A	A	A	A	A	A	A	A
DENNIS	HERNAND	1002354104	A	A	A	A	A	A	A	A
DIANA CARO	CAMACHO	1143986852	D	D	-	-	-	-	-	-

CURSO COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 3083992



Centro de Calificaciones - Excel (Error de activación de productos)

1	Nombre(s)	Apellido(s)	Nombre de usuario	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad. (Letra)	Prueba de Conocimiento:Evaluación: B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura (Letra)	Foro:Foro Temático: "¿Cómo hago comida asiática en Colombia?" calificación (Letra)	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Preparemos Sashimi. (Letra)	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Preparo mi propia paella. (Letra)	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Buffet americano. (Letra)	Prueba de Conocimiento:Evaluación: Cocina Europea (Letra)	Prueba de Conocimiento:Evaluación: Cocina Americana Calificable (Letra)
2	ADRIANA	BONILLA GOI	31529502	D	-	-	-	-	-	-	-
3	ADRIANA LORE	HERNANDEZ	10937663	-	-	-	-	-	-	-	-
4	ANA MARIA	MURCIA REA	10749960	-	-	-	-	-	-	-	-
5	ANDRES JULIAI	JIMENEZ GOI	10704651	D	D	-	-	-	-	-	-
6	ANGELA MARI	ARCILA BETA	10058215	-	-	-	-	-	-	-	-
7	ANGELA MARI	BOHORQUEZ	10679102	-	-	-	-	-	-	-	-
8	AURA DANIELA	GETIAL GETI	10869810	-	-	-	-	-	-	-	-
9	BELKI MAILES	CAMACHO M	10753000	A	D	D	A	A	A	D	A
10	BRENDA SOFIA	CAMACHO S	10229553	-	-	-	-	-	-	-	-
11	CANDIDA YERA	MALDONADO	10343124	A	D	A	A	A	A	A	A
12	CARLOS FERNA	OVIEDO PER	10223950	-	-	-	-	-	-	-	-
13	CARMEN MARI	MORENO RA	10043454	-	-	-	-	-	-	-	-
14	CAROLINA	CARMONA S	10883490	-	-	-	-	-	-	-	-
15	CATHALINA GC	GONZALEZ G	10100205	A	A	A	A	A	A	A	A
16	CESAR ESTIVEN	RODRIGUEZ	10758784	A	D	-	A	A	A	D	A
17	DANIEL SANTIA	VELASQUEZ	11225187	D	D	-	-	-	-	-	-

Calificaciones

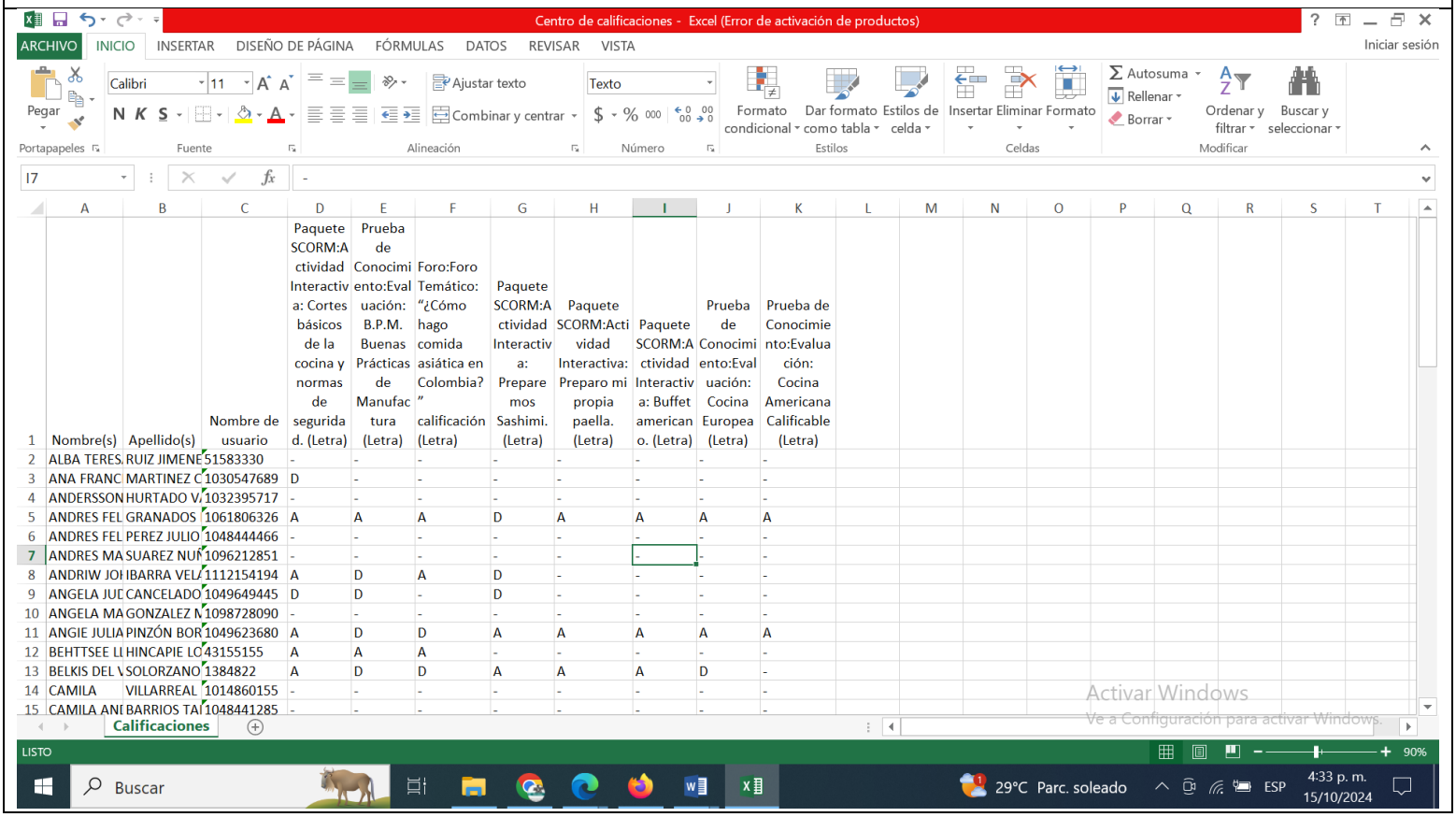
LISTO

91%

29°C Parc. soleado

ESP 4:32 p. m. 15/10/2024

CURSO COMPLEMENTARIA – CENTRO DE CALIFICACIONES ID 3083997



Centro de calificaciones - Excel (Error de activación de productos)

1	Nombre(s)	Apellido(s)	Nombre de usuario	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad. (Letra)	Prueba de Conocimiento:Evaluación: B.P.M. Buenas Prácticas de Manufactura (Letra)	Foro:Foro Temático: "¿Cómo hago comida asiática en Colombia?" calificación (Letra)	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Preparemos Sashimi. (Letra)	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Preparo mi propia paella. (Letra)	Paquete SCORM:Actividad Interactiva: Buffet americano. (Letra)	Prueba de Conocimiento:Evaluación: Cocina Europea (Letra)	Prueba de Conocimiento:Evaluación: Cocina Americana Calificable (Letra)
2	ALBA TERES	RUIZ JIMENE	51583330	-	-	-	-	-	-	-	-
3	ANA FRANC	MARTINEZ C	1030547689	D	-	-	-	-	-	-	-
4	ANDERSSON	HURTADO V	1032395717	-	-	-	-	-	-	-	-
5	ANDRES FEL	GRANADOS	1061806326	A	A	A	D	A	A	A	A
6	ANDRES FEL	PEREZ JULIO	1048444466	-	-	-	-	-	-	-	-
7	ANDRES MA	SUAREZ NUI	1096212851	-	-	-	-	-	-	-	-
8	ANDRIW JOI	IBARRA VEL	1112154194	A	D	A	D	-	-	-	-
9	ANGELA JUL	CANCELADO	1049649445	D	D	-	D	-	-	-	-
10	ANGELA MA	GONZALEZ M	1098728090	-	-	-	-	-	-	-	-
11	ANGIE JULIA	PINZÓN BOR	1049623680	A	D	D	A	A	A	A	A
12	BEHTTSEE LI	HINCAPIE LO	43155155	A	A	A	-	-	-	-	-
13	BELKIS DEL V	SOLORZANO	1384822	A	D	D	A	A	A	D	-
14	CAMILA	VILLARREAL	1014860155	-	-	-	-	-	-	-	-
15	CAMILA ANI	BARRIOS TAI	1048441285	-	-	-	-	-	-	-	-

Calificaciones

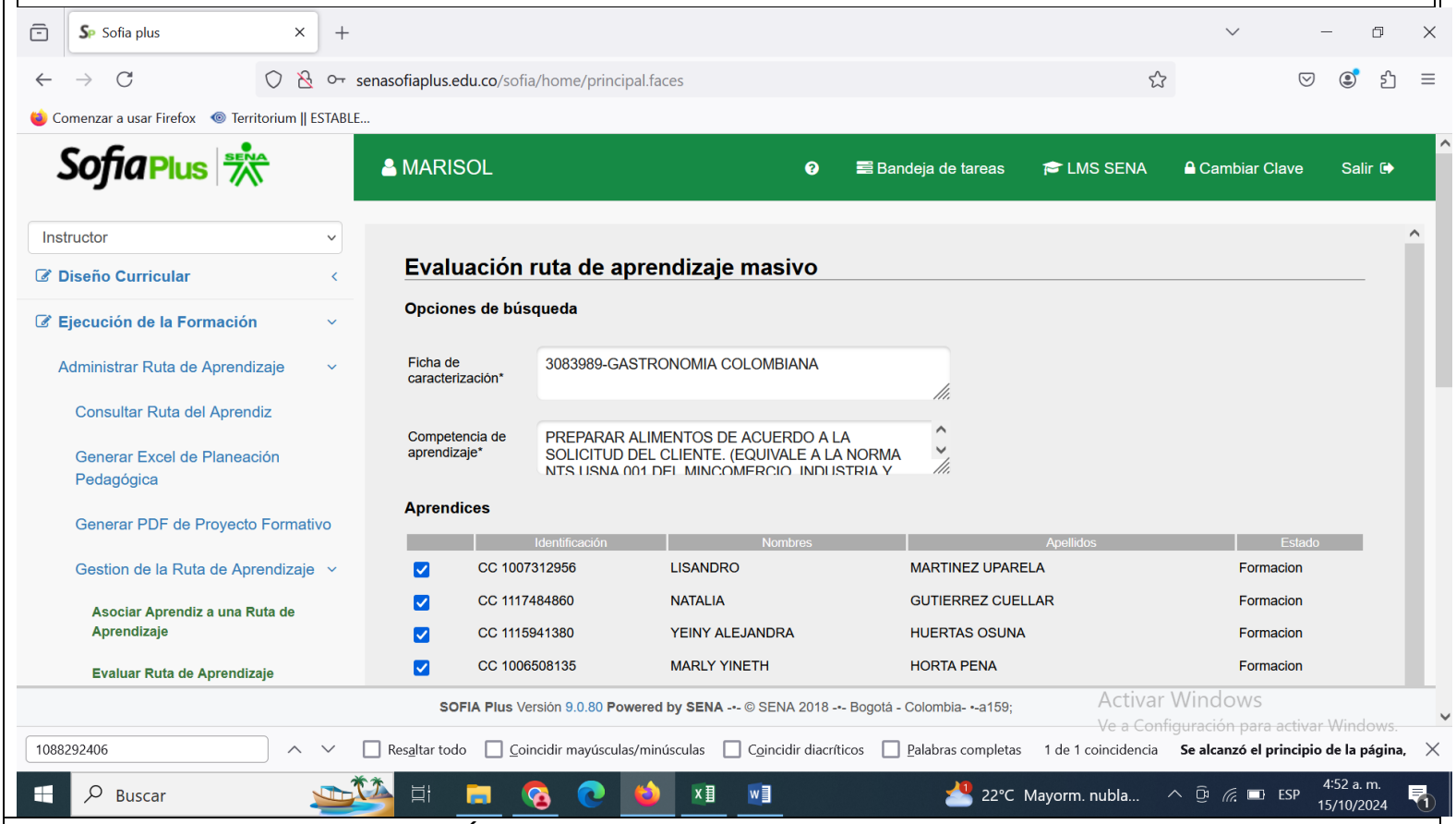
LISTO

90%

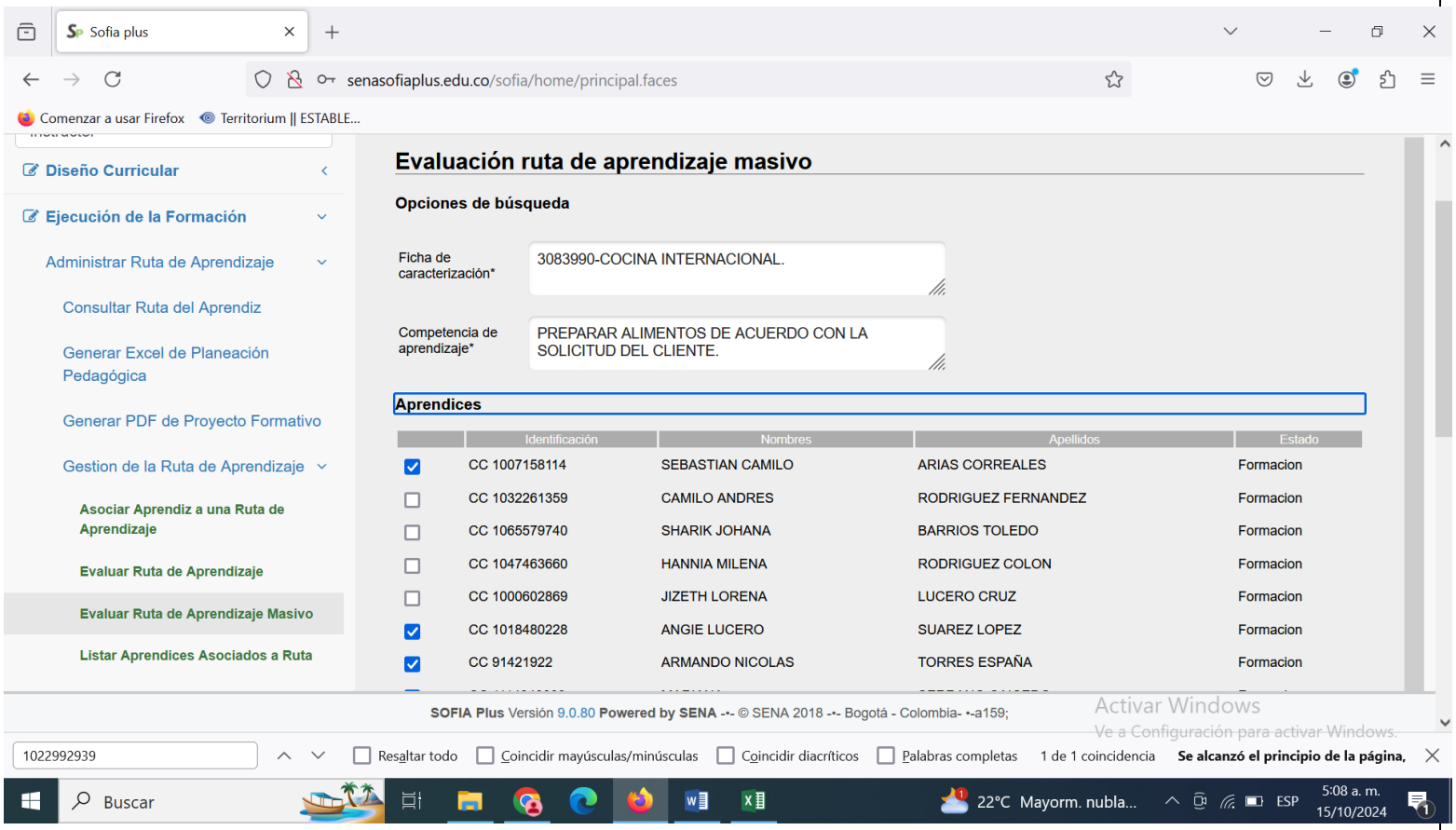
29°C Parc. soleado

ESP 4:33 p. m. 15/10/2024

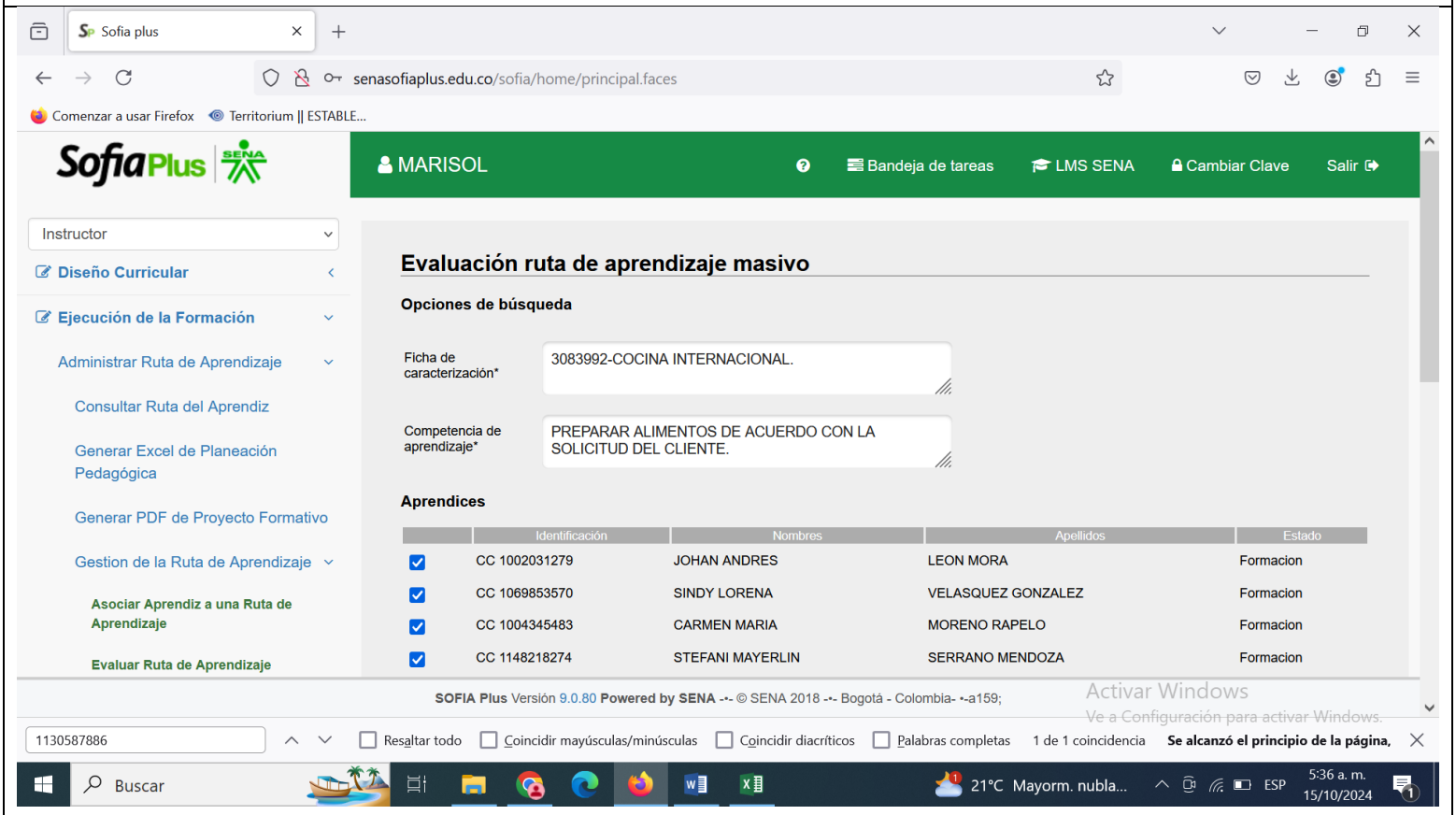
CURSO COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3083989



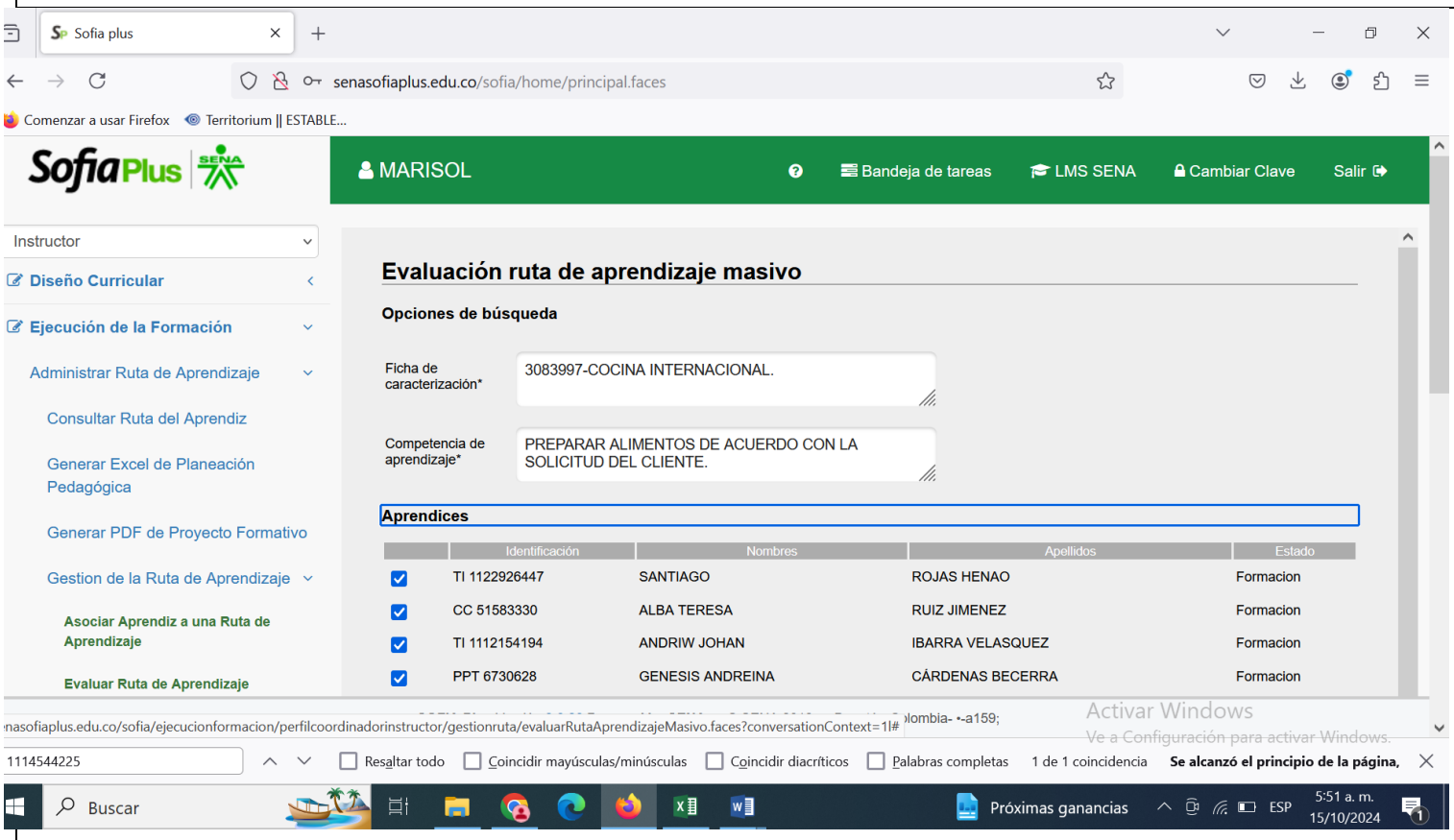
CURSO COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3083990



CURSO COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3083992

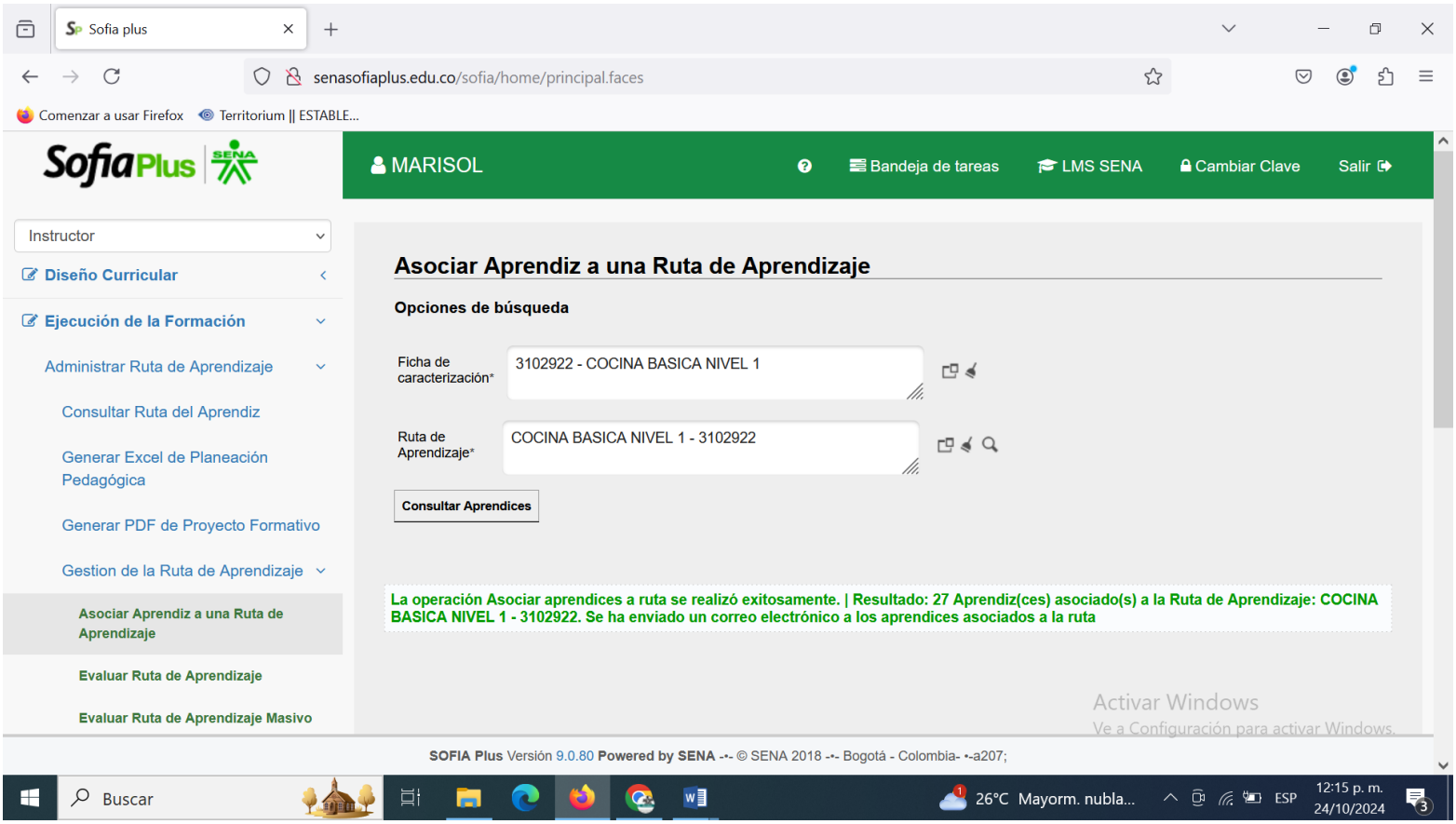


CURSO COMPLEMENTARIA – ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS ID 3083997



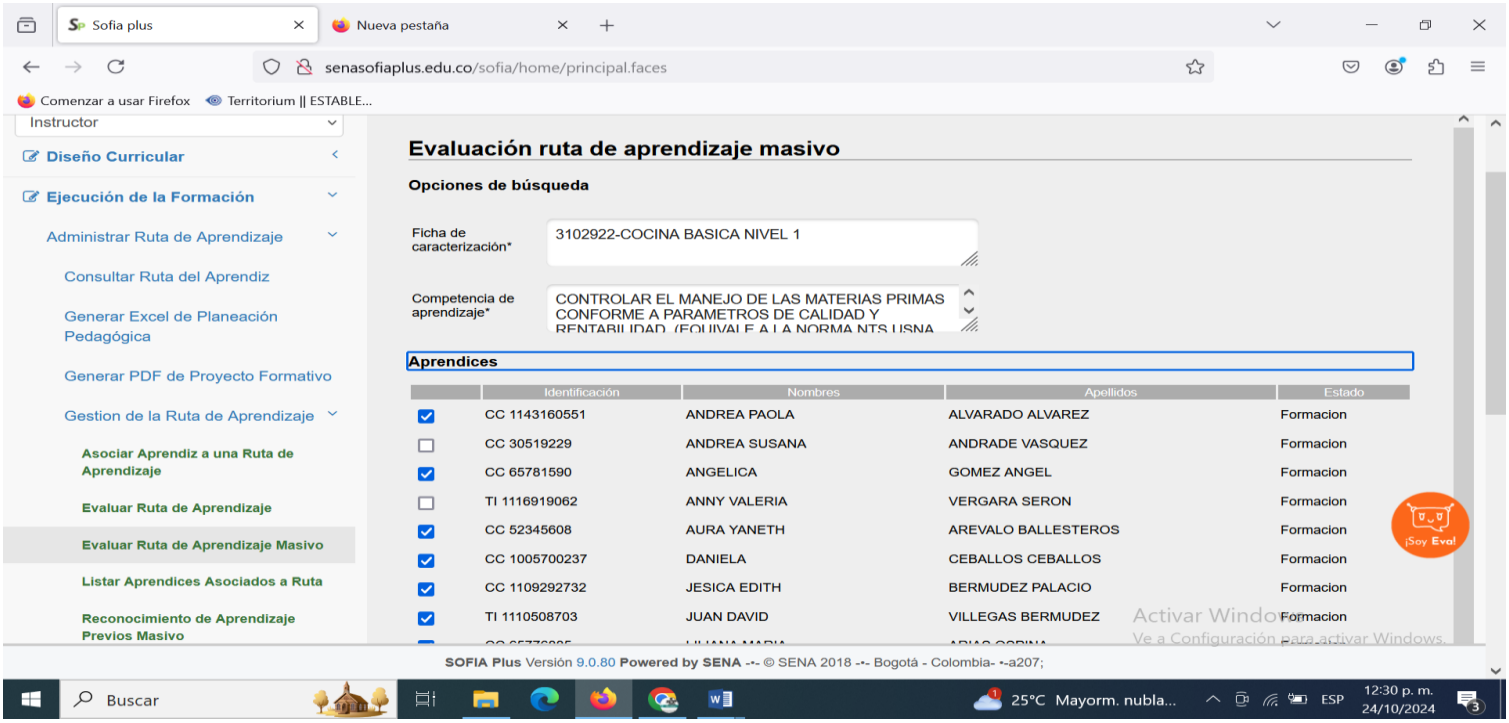
FICHA COMPLEMENTARIA PRESECIAL 3102922

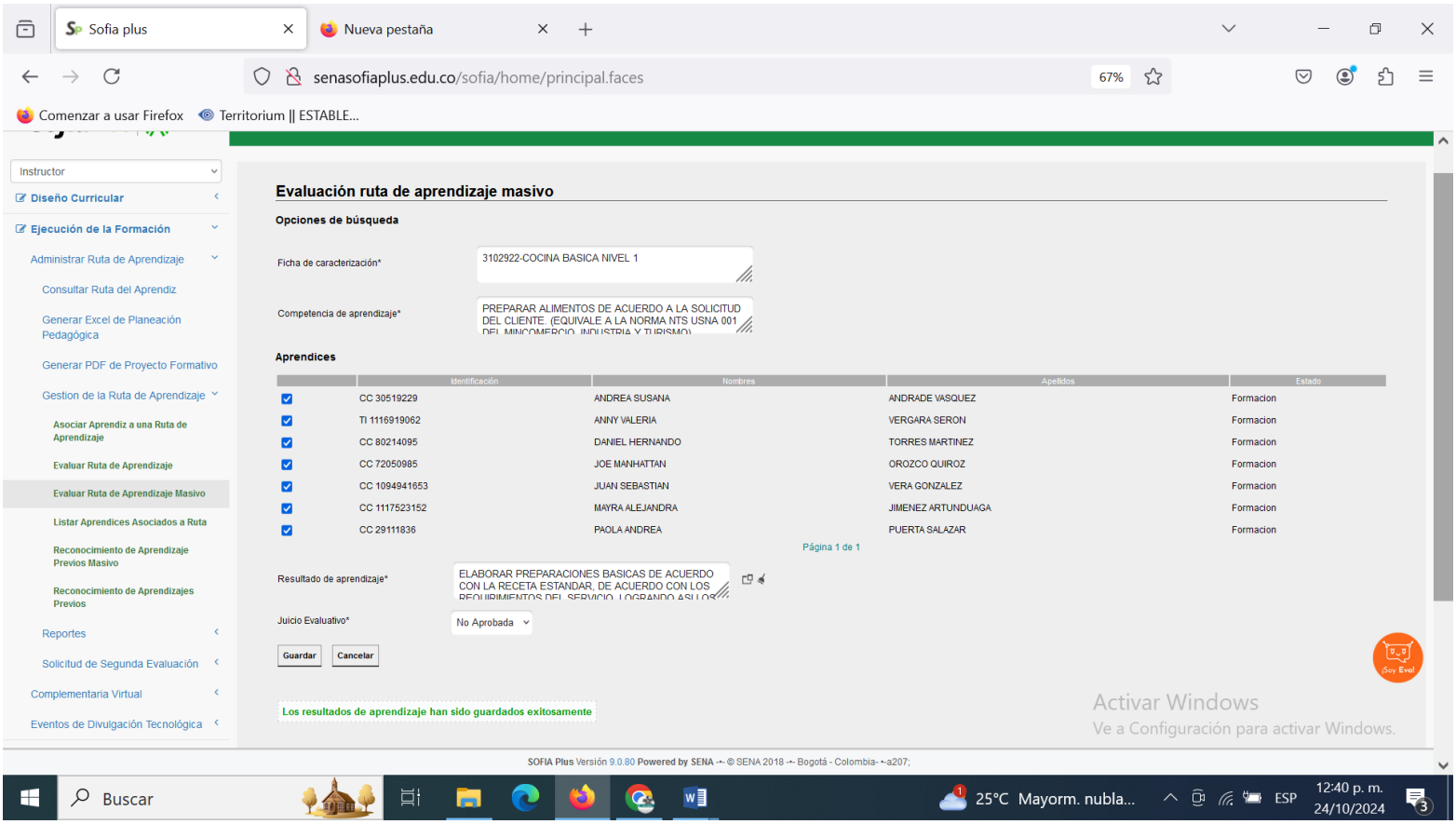
ASOCIACIÓN RUTAS DE APRENDIZAJE



FASE DE CIERRE

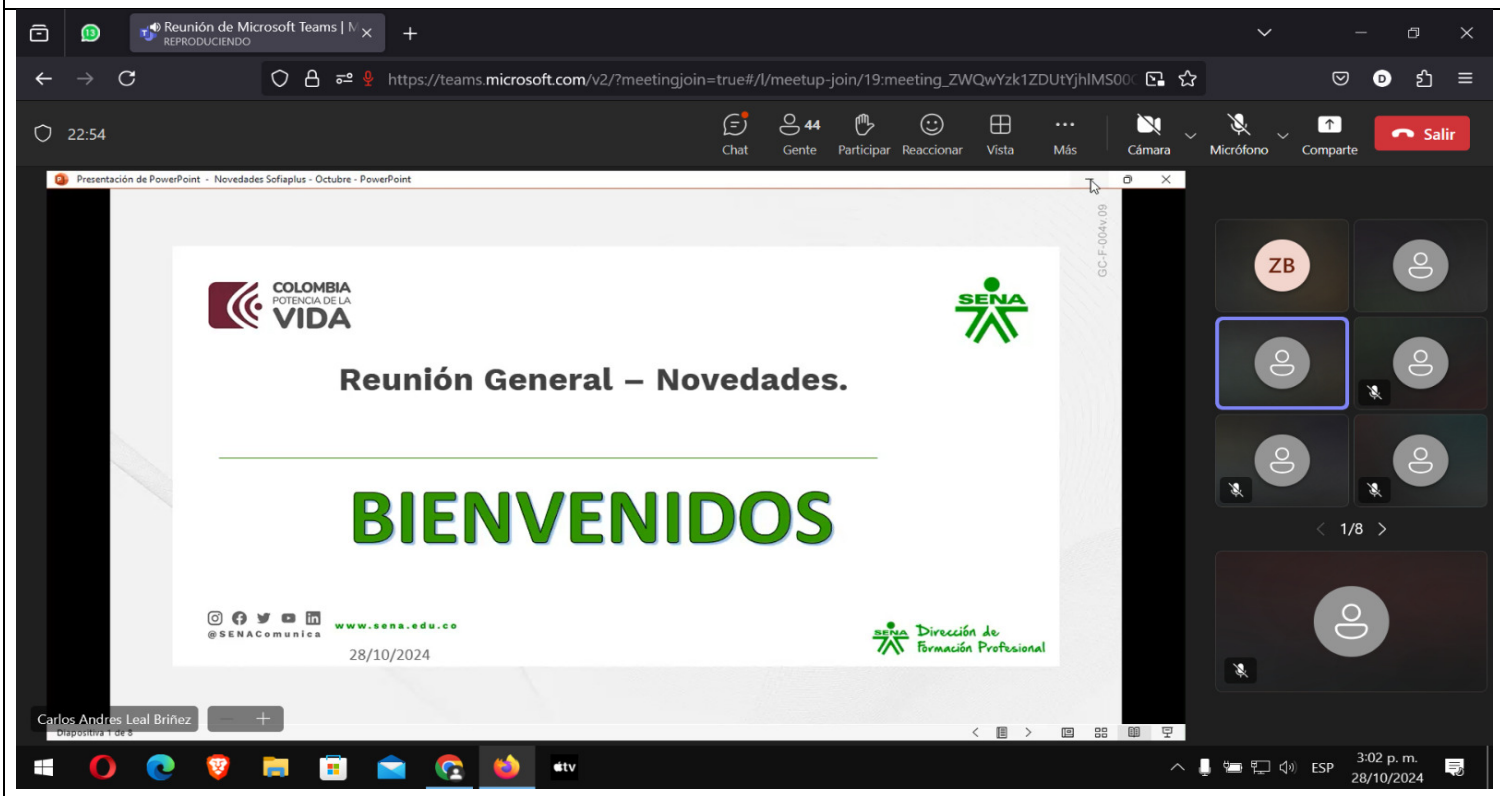
ASIGNACIÓN DE JUICIOS EVALUATIVOS



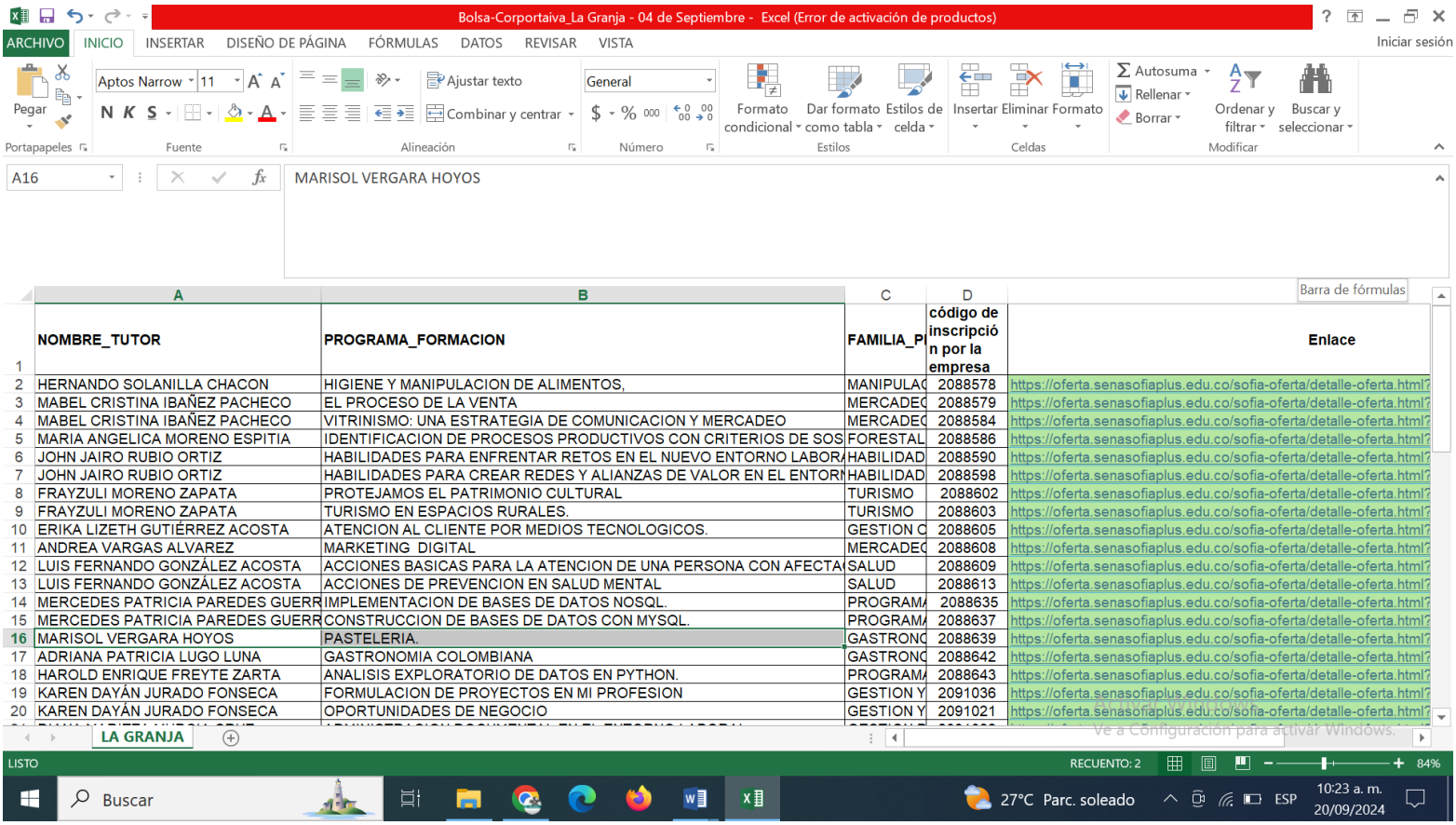

Sofia plus
Nueva pestaña
senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
67%
Comenzar a usar Firefox
Territorium || ESTABLE...
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Reportes
Solicitud de Segunda Evaluación
Complementaria Virtual
Eventos de Divulgación Tecnológica
Evaluación ruta de aprendizaje masivo
Opciones de búsqueda
Ficha de caracterización*
3102922-COCINA BASICA NIVEL 1
Competencia de aprendizaje*
PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 30519229 ANDREA SUSANA ANDRADE VASQUEZ Formacion
TI 1116919062 ANNY VALERIA VERGARA SERON Formacion
CC 80214095 DANIEL HERNANDO TORRES MARTINEZ Formacion
CC 72050985 JOE MANHATTAN OROZCO QUIROZ Formacion
CC 1094941653 JUAN SEBASTIAN VERA GONZALEZ Formacion
CC 1117523152 MAYRA ALEJANDRA JIMENEZ ARTUNDUAGA Formacion
CC 29111836 PAOLA ANDREA PUERTA SALAZAR Formacion
Página 1 de 1
Resultado de aprendizaje*
ELABORAR PREPARACIONES BASICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTANDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASI LOS
Juicio Evaluativo*
No Aprobada
Guardar
Cancelar
Los resultados de aprendizaje han sido guardados exitosamente
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
SOFIA Plus Versión 9.0.80 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a207;
Buscar
25°C Mayorm. nubla...
ESP
12:40 p. m.
24/10/2024

EVIDENCIAS DE CAPACITACIONES CONVOCADAS POR EL CENTRO DE FORMACIÓN

REUNIÓN PROGRAMADA POR EL SUPERVISOR DEL CONTRATO – 28 de Octubre del 2024



GESTIÓN DE LA BOLSA CORPORATIVA CURSOS VIRTUALES



Bolsa-Corportaiva_La Granja - 04 de Septiembre - Excel (Error de activación de productos)

A16: MARISOL VERGARA HOYOS

	NOMBRE_TUTOR	PROGRAMA_FORMACION	FAMILIA_PI	código de inscripción por la empresa	Enlace
2	HERNANDO SOLANILLA CHACON	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,	MANIPULAC	2088578	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
3	MABEL CRISTINA IBAÑEZ PACHECO	EL PROCESO DE LA VENTA	MERCADEC	2088579	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
4	MABEL CRISTINA IBAÑEZ PACHECO	VITRINISMO: UNA ESTRATEGIA DE COMUNICACION Y MERCADEO	MERCADEC	2088584	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
5	MARIA ANGELICA MORENO ESPITIA	IDENTIFICACION DE PROCESOS PRODUCTIVOS CON CRITERIOS DE SOS	FORESTAL	2088586	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
6	JOHN JAIRO RUBIO ORTIZ	HABILIDADES PARA ENFRENTAR RETOS EN EL NUEVO ENTORNO LABORA	HABILIDAD	2088590	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
7	JOHN JAIRO RUBIO ORTIZ	HABILIDADES PARA CREAR REDES Y ALIANZAS DE VALOR EN EL ENTORI	HABILIDAD	2088598	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
8	FRAYZULI MORENO ZAPATA	PROTEJAMOS EL PATRIMONIO CULTURAL	TURISMO	2088602	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
9	FRAYZULI MORENO ZAPATA	TURISMO EN ESPACIOS RURALES.	TURISMO	2088603	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
10	ERIKA LIZETH GUTIÉRREZ ACOSTA	ATENCION AL CLIENTE POR MEDIOS TECNOLOGICOS.	GESTION C	2088605	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
11	ANDREA VARGAS ALVAREZ	MARKETING DIGITAL	MERCADEC	2088608	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
12	LUIS FERNANDO GONZÁLEZ ACOSTA	ACCIONES BASICAS PARA LA ATENCION DE UNA PERSONA CON AFECTA	SALUD	2088609	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
13	LUIS FERNANDO GONZÁLEZ ACOSTA	ACCIONES DE PREVENCION EN SALUD MENTAL	SALUD	2088613	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
14	MERCEDES PATRICIA PAREDES GUERR	IMPLEMENTACION DE BASES DE DATOS NOSQL.	PROGRAMA	2088635	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
15	MERCEDES PATRICIA PAREDES GUERR	CONSTRUCCION DE BASES DE DATOS CON MYSQL.	PROGRAMA	2088637	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
16	MARISOL VERGARA HOYOS	PASTELERÍA.	GASTRONC	2088639	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
17	ADRIANA PATRICIA LUGO LUNA	GASTRONOMIA COLOMBIANA	GASTRONC	2088642	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
18	HAROLD ENRIQUE FREYTE ZARTA	ANALISIS EXPLORATORIO DE DATOS EN PYTHON.	PROGRAMA	2088643	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
19	KAREN DAYÁN JURADO FONSECA	FORMULACION DE PROYECTOS EN MI PROFESION	GESTION Y	2091036	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?
20	KAREN DAYÁN JURADO FONSECA	OPORTUNIDADES DE NEGOCIO	GESTION Y	2091021	https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?

Barra de fórmulas

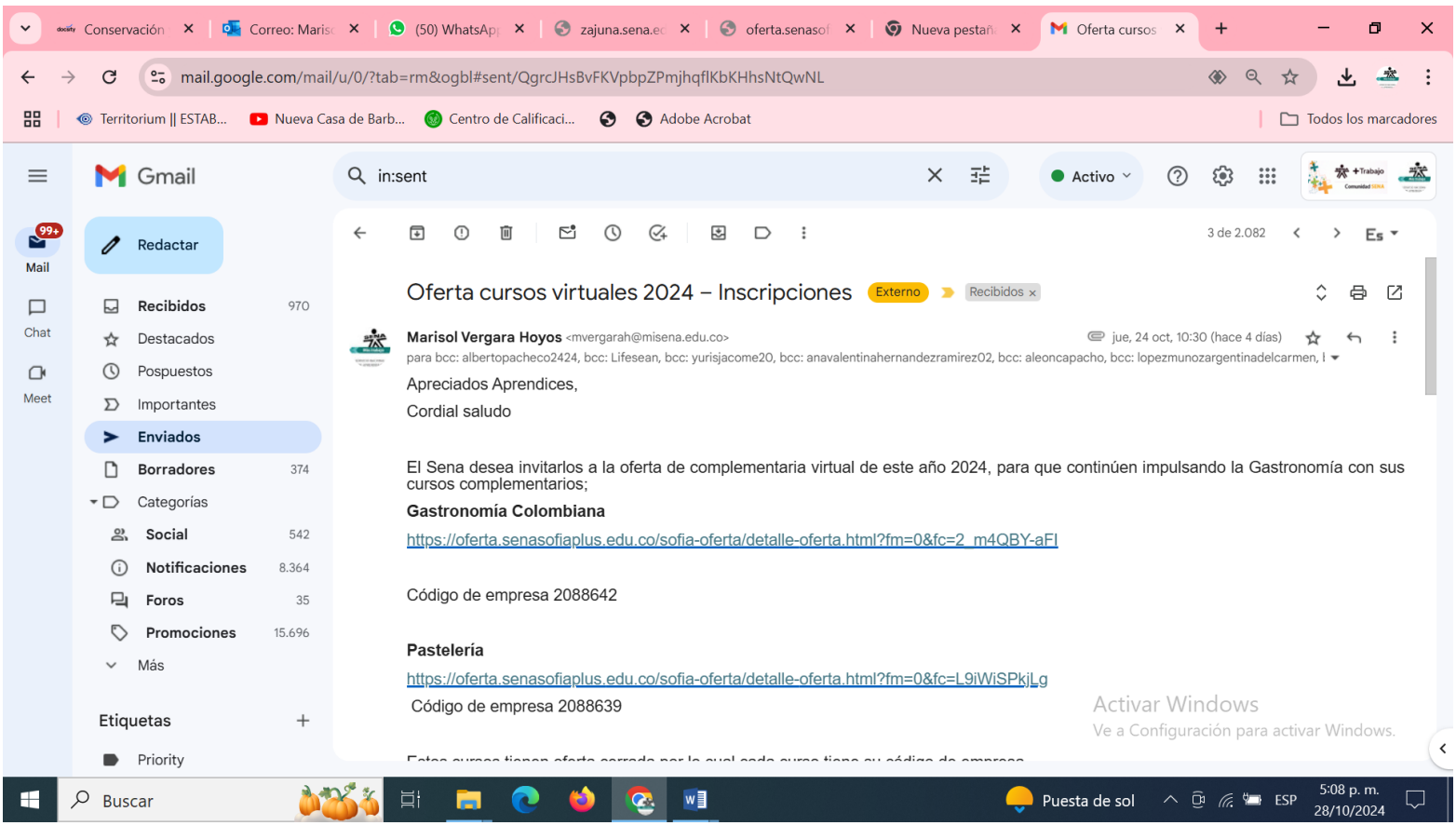
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

LA GRANJA

LISTO — RECUENTO: 2 — 84%

Buscar — 27°C Parc. soleado — ESP — 10:23 a. m. 20/09/2024

ENVIO DE CORREOS A LA OFERTA COMPLEMENTARIA VIRTUAL DE LAS FORMACIONES EN PASTELERIA Y GASTRONOMIA COLOMBIANA



Conservación | Correo: Maris | (50) WhatsApp | zajuna.sena.ec | oferta.senasof | Nueva pestañ | Oferta cursos

mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#sent/QgrcJHsBvFKVpbpZPmjhqflKbKHhsNtQwNL

Territorium || ESTAB... | Nueva Casa de Barb... | Centro de Calificaci... | Adobe Acrobat | Todos los marcadores

Gmail — in:sent — Activo

Redactar

Mail 99+ | Chat | Meet

Recibidos 970
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 374
Categorías
Social 542
Notificaciones 8.364
Foros 35
Promociones 15.696
Más

Etiquetas
Priority

3 de 2.082

Oferta cursos virtuales 2024 – Inscripciones — Externo — Recibidos ×

Marisol Vergara Hoyos <mvergarah@misena.edu.co> — jue, 24 oct, 10:30 (hace 4 días)
para bcc: albertopacheco2424, bcc: Lifesean, bcc: yurisjacome20, bcc: anavalentinahernandezramirez02, bcc: aleoncapacho, bcc: lopezmunozargentinadelcarmen, l

Apreciados Aprendices,
Cordial saludo

El Sena desea invitarlos a la oferta de complementaria virtual de este año 2024, para que continúen impulsando la Gastronomía con sus cursos complementarios;

Gastronomía Colombiana

https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?fm=0&fc=2_m4QBY-aFI

Código de empresa 2088642

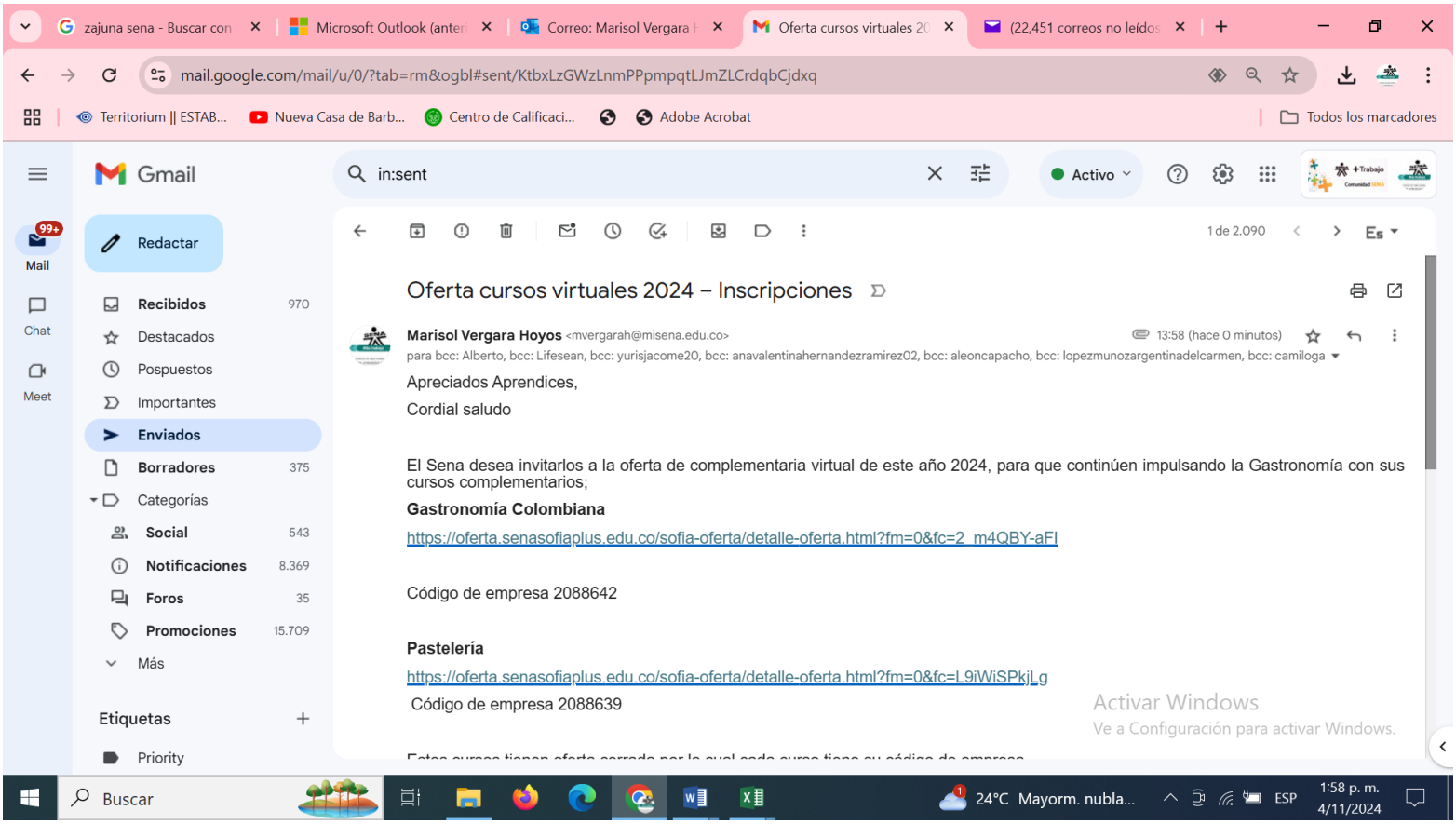
Pastelería

https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?fm=0&fc=L9iWiSPkjLg

Código de empresa 2088639

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

Buscar — Puesta de sol — ESP — 5:08 p. m. 28/10/2024


zajuna sena - Buscar con
Microsoft Outlook (anter
Correo: Marisol Vergara
Oferta cursos virtuales 2(
(22,451 correos no leídos
mail.google.com/mail/u/0/?tab=rm&ogbl#sent/KtbxLzGWzLnmPPpmpqtLJmZLCrdqbCjdxq
Territorium || ESTAB...
Nueva Casa de Barb...
Centro de Calificaci...
Adobe Acrobat
Todos los marcadores
Gmail
in:sent
Activo
Mail
Chat
Meet
Redactar
Recibidos 970
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 375
Categorías
Social 543
Notificaciones 8.369
Foros 35
Promociones 15.709
Más
Etiquetas
Priority
1 de 2.090
Es
Oferta cursos virtuales 2024 – Inscripciones
Marisol Vergara Hoyos <mvergarah@misena.edu.co>
13:58 (hace 0 minutos)
para bcc: Alberto, bcc: Lifesean, bcc: yurisjacome20, bcc: anavalentinahernandezramirez02, bcc: aleoncapacho, bcc: lopezmunozargentinadelcarmen, bcc: camiloga
Apreciados Aprendices,
Cordial saludo
El Sena desea invitarlos a la oferta de complementaria virtual de este año 2024, para que continúen impulsando la Gastronomía con sus cursos complementarios;
Gastronomía Colombiana
https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?fm=0&fc=2_m4QBY-aFI
Código de empresa 2088642
Pastelería
https://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/detalle-oferta.html?fm=0&fc=L9iWiSPkjLg
Código de empresa 2088639
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
Buscar
24°C Mayorm. nubla...
ESP
1:58 p. m.
4/11/2024

FICHAS PROGRAMADAS

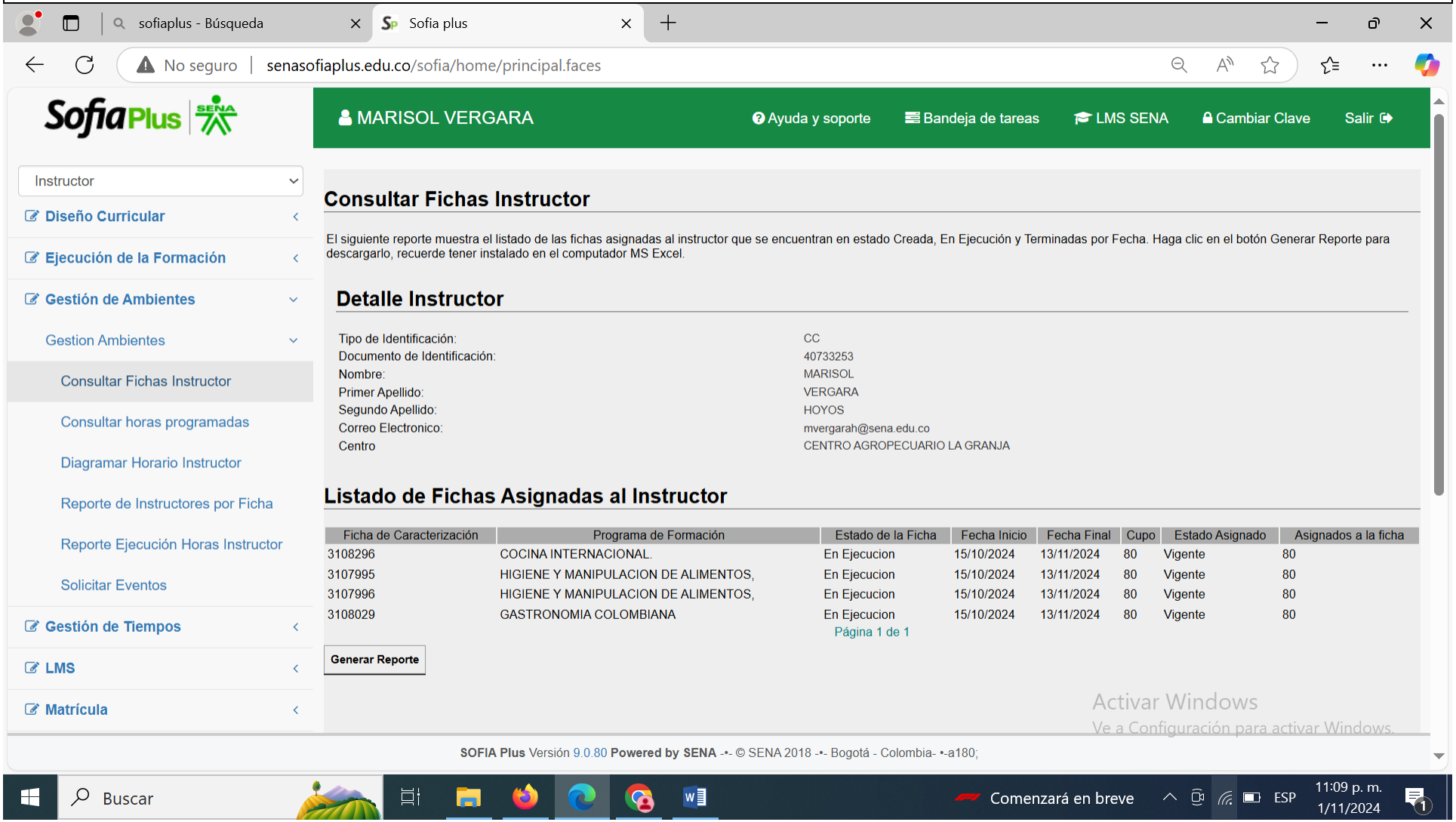
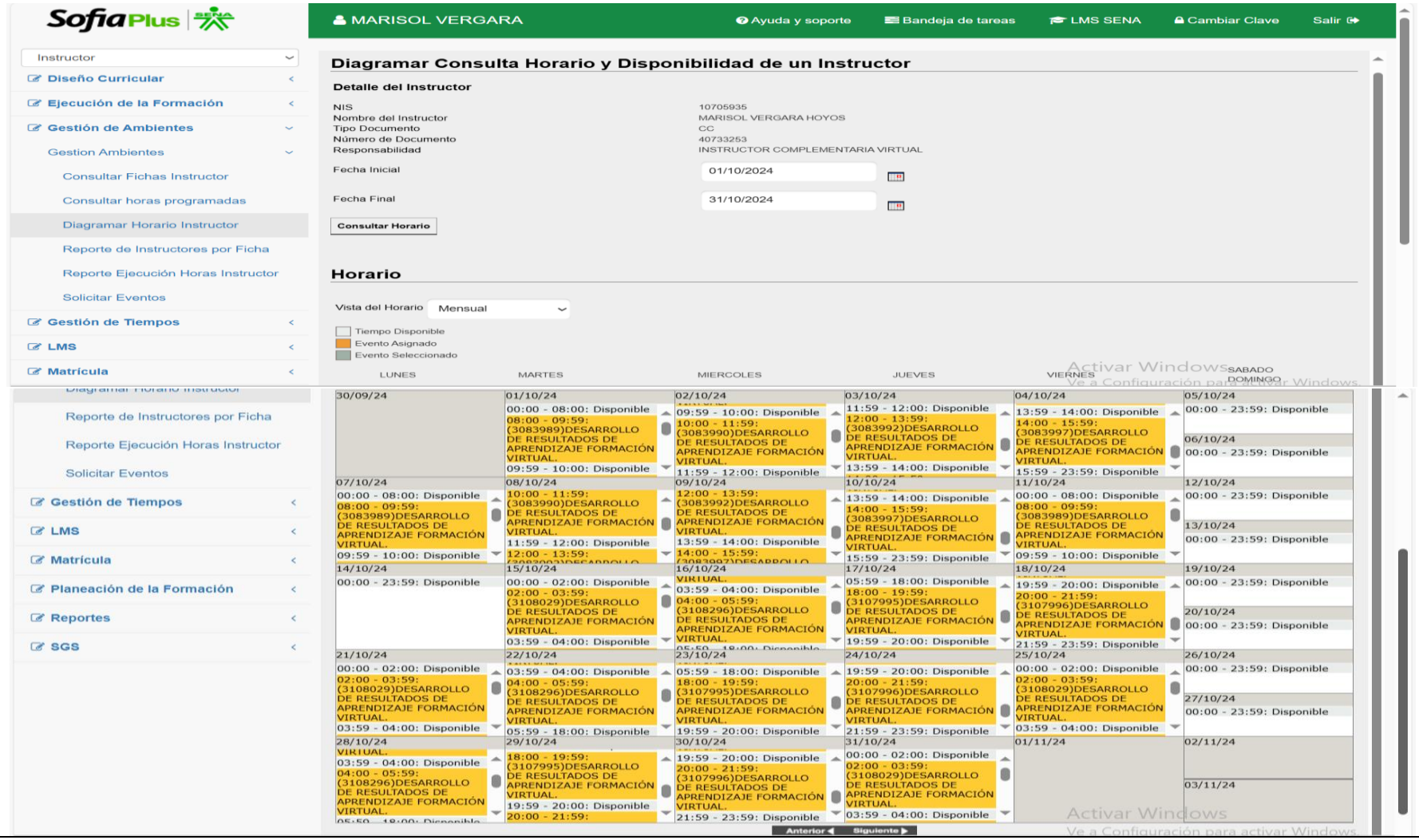


DIAGRAMA DE PROGRAMACIÓ



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MARISOL VERGARA HOYOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3108029 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3083989 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3083992 - 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 : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3108296 - 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 : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3083997 - 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 : 18,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3107995 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3107996 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER LOS DIFERENTES FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE UN ALIMENTO DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN Y TIPOLOGÍA, SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

IDENTIFICAR LAS DIFERENTES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS, SEGÚN EL MEDIO DE DESARROLLO DE LOS MICROORGANISMOS.

MANEJAR LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL RECURSO HUMANO Y LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (PCC) DE ACUERDO AL PLAN HACCP.

PROPONER MÉTODOS PARA LA LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS CON BASE EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3083990 - 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 : 18,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 176,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: MARISOL VERGARA HOYOS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA

051124HF009