PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villeta, noviembre de 2024

Señor (a)
HERNANDO DANIEL GONZALEZ ARTEAGA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5880483
Coordinadora Académica
Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial
Villeta

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5880483 del año 2024

Horacio Enciso Mondragon, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1069582854 de Cachipay, en mi calidad de Contratista del SENA, en CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y EMPRESARIAL VILLETA, 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 CUATRO MILLONES QUINIENTOS SEIS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($44.506.599,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago en el mes de febrero por valor de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS DIECISEIS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($4.316.694), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.465.545) cada uno.

Plazo: será hasta el 13 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestación de servicios profesionales, tecnólogo y/o técnico para el desarrollo de las actividades de formación del nivel técnico, tecnológico y/o complementaría del programa Regular, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente, de acuerdo con las necesidades, la programación establecida y los productos de formación pactados del Centro de Desarrollo Agroindustrial y Empresarial - Regional Cundinamarca.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo a las necesidades del centro de formación.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.
2	Registrar y verificar en el SISTEMA SOFIA PLUS de manera oportuna todas las actividades que, de acuerdo con los procesos, son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: a). Registro de los juicios evaluativos dentro de los tiempos establecidos en el reglamento de los estudiantil; b). Creación de rutas y asociación de aprendices; c). Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información, como requisito para la autorización del pago del periodo correspondiente;	Se registro juicios evaluativos, creación de rutas y asociar aprendices en las siguientes fichas, (3115121) MANIPULACION DE ALIMENTOS (3127489) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3121742) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3131029) COCINA BASICA TOTAL, HORAS 171	Anexo 2 Lista de aprendices asociados a la ruta
3	Implementar estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Como estrategia de enseñanza, se utilizó: APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.	Guía de aprendizaje higiene y manipulación Anexo 3
4	Apoyar y participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras;	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.

5	Conocer, Aplicar y hacer cumplir el reglamento de aprendices;	Se aplica el reglamento del aprendiz: Deberes y derechos de los aprendices	Anexo 5 lista de asistencias
6	Apoyar la evaluación de procesos contractuales de bienes y servicios que tengan relación con el área de su formación; así como el apoyo técnico a la supervisión de contratos de bienes y servicios que correspondan a su área de formación a quien la subdirectora determine.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.
7	Asistir a los llamados efectuados por la Entidad, con el objeto de recibir actualización en formación.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación
8	Aplicar al proceso de certificación de la norma ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIALDE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056 y aportar el respectivo certificado de aprobación vigente, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo antes del 30 de junio del presente año.	La certificación de la norma *orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo* 240201056, es de fecha 31/08/2021, (si es para actualizar, en espera de proceso de inscripción)	Se anexa certificado Anexo 8
9	Atender la formación de aprendices en el área asignada, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación	SE IMPARTIO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL A LAS FICHAS: (3115121) MANIPULACION DE ALIMENTOS (3127489) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3121742) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3131029) COCINA BASICA TOTAL, HORAS 171	• GUIA DE APRENDIZAJES • LISTA DE ASISTENCIAS Anexo 2 y 5
10	Legalizar la apertura de los Grupos de Formación complementaria en el aplicativo SOFIA PLUS en el tiempo correspondiente teniendo en cuenta las fechas establecidas por el área de Administración Educativa.	SE IMPARTIO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL A LAS FICHAS: (3115121) MANIPULACION DE ALIMENTOS (3127489) COCINA BASICA ENFOCADA A LA	• GUIA DE APRENDIZAJE • LISTA DE ASISTENCIAS • FOTOS

		REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3121742) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3131029) COCINA BASICA TOTAL, HORAS 171	
11	Apoyar la gestión del programa para el posicionamiento Regional de acuerdo al Plan Estratégico del Centro de Formación.	SE IMPARTIO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL A LAS FICHAS: (3115121) MANIPULACION DE ALIMENTOS (3127489) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3121742) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3131029) COCINA BASICA TOTAL, HORAS 171	• GUIA DE APRENDIZAJES • LISTA DE ASISTENCIAS
12	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de centro.	SE IMPARTIO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL A LAS FICHAS: (3115121) MANIPULACION DE ALIMENTOS (3127489) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3121742) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3131029) COCINA BASICA TOTAL, HORAS 171	• LISTAS DE ASISTECNIAS • FOTOS • RESULTADOS DE INSCRITOS
13	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecerla formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Para el periodo de pago actual no se cuenta con ambiente virtual	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.
14	Implementar y evaluar estrategias de retención a través de acciones que permitan garantizar la permanencia de aprendices en los diferentes niveles y modalidades deformación, en coordinación con el área de bienestar y los apoyos	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.

	administrativos deformación. Para tal efecto los reportes de 6 inasistencias y/o deserción deben efectuar sede manera inmediata.		
15	Participar en actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.
16	Guardar absoluta reserva sobre documentos, información, programas y material que lleguen a su conocimiento por el desarrollo del objeto contractual.	La documentación recibida por parte de los aprendices se maneja con absoluta reserva	La documentación recibida por parte de los aprendices se maneja con absoluta reserva
17	Cumplir con la programación concertada mensual en actividades de formación, por periodos fijos y con una programación mensual de 160 horas. Dicha actividad será desarrollada en los 29 municipios de jurisdicción del centro de formación, en las jornadas mañana, tarde, noche o fin de semana; según la programación concertada con el respectivo coordinador.	De las 160 h/mensuales se reportan 160 horas SE IMPARTIO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL A LAS FICHAS: (3115121) MANIPULACION DE ALIMENTOS (3127489) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3121742) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3131029) COCINA BASICA TOTAL, HORAS 171	Reporte sofia plus Acta
18	Apoyar la Formación Complementaria de ser necesario para dar cumplimento a los requerimientos y a las necesidades del Centro de Formación.	SE IMPARTIO FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL A LAS FICHAS: (3115121) MANIPULACION DE ALIMENTOS (3127489) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3121742) COCINA BASICA ENFOCADA A LA REALIZACION DE COMIDAS TRADICIONALES NAVIDEÑAS. (3131029) COCINA BASICA TOTAL, HORAS 171	• Reporte de inscritos • Fotos • Lista de asistencia

19	Hacer entrega al supervisor una vez inicie la ficha de formación titulada el proyecto formativo, la planeación pedagógica, las guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación del programa y/o competencia a impartir; así como efectuar la creación y actualización en el respectivo portafolio según las actualizaciones de siga.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.
20	Efectuar seguimiento de aprendices en etapa productiva, en caso de ser requerido y de conformidad con los lineamientos establecidos al respecto en el Plan de Acción de la vigencia.	No se ha requerido el apoyo en seguimiento de etapa práctica	No se ha requerido el apoyo en seguimiento de etapa práctica
21	Apoyar el desarrollo de las diferentes etapas de las ofertas educativas en las modalidades regular y especial; así como participar en articulación con el personal de apoyo en administración educativa en los procesos de divulgación, inscripción, registro y matrícula.	Se apoyo en la oferta en el municipio de puerto salgar. Se apoyó en la publicidad de ofertas complementarias.	Se anexa pantallazo de la publicidad de apoyo de la oferta y fotos de inscripción. Anexo 21
22	Programar y proponer giras técnicas con criterios de calidad, pertinencia y optimización de recursos, con el fin de ser registradas en el aplicativo plan de acción de la Dirección de Planeación y Direccionamiento Corporativo. Así como brindar el acompañamiento durante el desarrollo de las mismas.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.
23	Estar en continua revisión de los sistemas de gestión de calidad SIGA, para la actualización de procesos y formatos aplicarlo en el proceso de formación correspondiente. Conformara un Archivo Digital y manual con los soportes de la Ejecución de la Formación (Proyecto de Formación, planeación pedagógica, plan de trabajo guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación).	Se trabaja en los formatos: guía de aprendizaje GFPI-F-135 Vrs 2 Planeación pedagógica GFPI-F-134 Vrs 2.	Se anexa guía GFPI-F-135 Vrs 2 y Planeación pedagógica GFPI-F-134 Vrs 2. diligenciadas
24	Participar en las convocatorias de formación pedagógicas que el Centro establezca, así como la	Para el periodo de pago actual no se requirió de la obligación.	Para el periodo de pago actual

	formación de TIC´S en mejora de las competencias de las nuevas tecnologías.		no se requirió de la obligación.
25	Apoyar en la elaboración de documentos “lugares de desarrollo”, de nuevos programas y renovación de estos, al igual que en el proceso de autoevaluación, de acuerdo a lo establecido en la guía de gestión del Registro Calificado que se encuentre vigente.	En el momento no se ha solicitado acción alguna para realizar la actividad.	Pendiente del requerimiento del centro de formación.
26	Participar en los Equipos Ejecutores de Centro y apoyar la elaboración, revisión y validación de los productos establecidos en los procedimientos y guías determinados desde la pertinencia de la oferta hasta la certificación de los aprendices.	En el momento no se ha solicitado acción alguna para realizar la actividad.	Pendiente del requerimiento del centro de formación.
27	Participar en la concertación y coordinación interinstitucional para la ejecución de proyectos de desarrollo y acciones de Formación Profesional Integral, proyectos de desarrollo sectorial, regional, municipal y veredal.	En el momento no se ha solicitado acción alguna para realizar la actividad.	Pendiente del requerimiento del centro de formación.
28	Realizar la respectiva entrega formal mediante acta, donde se evidencien las acciones del programa formativo, su avance y novedades, ante la rotación de instructor.	En el momento no se ha solicitado acción alguna para realizar la actividad.	Pendiente del requerimiento del centro de formación.
29	Recibir y responder por el uso, manejo y custodia de bienes entregados (ambientes deformación, materiales, equipos o herramientas) para el desarrollo de la formación en virtud de la ejecución de su contrato.	En el momento no me han dejado de cuentadante de bienes entregados (ambientes deformación, materiales, equipos o herramientas)	Pendiente del requerimiento del centro de formación.
30	Reintegrar los materiales de formación, herramientas o equipos, que fueren entregados para el desarrollo del programa de formación.	En el momento no me han entregado materiales de formación, herramientas o equipos para reintegrar	Pendiente del requerimiento del centro de formación.
31	Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA, de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad y que hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia, deberán dar cuenta sobre la entrega de bienes al	No se ha presentado novedad de los bienes del SENA, que estén en mi ambiente de formación.	No se ha presentado novedad de los bienes del SENA, que estén en mi ambiente de formación.

	supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
32	Los documentos elaborados en función de la formación profesional integral del respectivo programa son propiedad del Servicio Nacional de Aprendizaje; donde el instructor deberá al final del contrato, realizar la entrega en archivo magnético de cada una de las evidencias y formatos elaborados (Word, Excel y PDF) en virtud del contrato al supervisor, quien deberá validar la información correspondiente.	Esta actividad se realizará al final del contrato, en el mes DICIEMBRE	Esta actividad se realizará al final del contrato, en el mes DE DICIEMBRE
33	Proyectar decorosamente la imagen corporativa del Servicio Nacional de Aprendizaje, en las actuaciones dentro y fuera de la entidad, asumiendo una actitud ética en cada una de sus acciones.	Actividad se realiza todo el tiempo	Actividad se realiza todo el tiempo
34	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Se cumplió con las actividades asignadas por la Cancele en forma oportuna las obligaciones parafiscales a través del Operador **MI PLANILLA,** correspondiente al mes de SEPTIEMBRE de 2024, con la planilla pago No. 81328901	Planilla de pago seguridad social N 81328901

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 DESPLAZAMIENTOx x 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. 81328901 de la planilla, operador Mi planilla y periodo OCTUBRE (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,

Horacio Enciso M

Firma

HORACIO ENCISO MONDRAGON
Contratista
C.C. 1069582854

Recibí a satisfacción:

Introduce el texto aquí

HERNANDO DANIEL GONZALEZ ARTEAGA
Instructor Grado 13
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5880483 del año 2024
Coordinador Académico
Centro de Desarrollo Agroindustrial y
Empresarial Villeta

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: HORACIO ENCISO MONDRAGON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3131029 - COCINA BÁSICA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 3121742 - COCINA BÁSICA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3127489 - COCINA BÁSICA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 45,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3115121 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 6,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 170,80

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: HORACIO ENCISO MONDRAGON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE DESARROLLO AGROINDUSTRIAL Y

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA V.103
- Código del Programa de Formación: 635503
- Nombre del Proyecto: APLICACIÓN DE TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS DE COCINA EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.
- Fase del Proyecto: Análisis
- Actividad de Proyecto: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos.
- Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

- Duración de la Guía: 32 HORAS – 4 DIAS

2. PRESENTACIÓN

Apreciados/as aprendices:

Reciban un cordial saludo, y bienvenida al estudio de este resultado de la competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE guía 1 rae 3.

Algunos alimentos por sus mismas características fisicoquímicas favorecen la supervivencia y multiplicación de microorganismos patógenos; su contaminación se origina a través de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumo final por prácticas inadecuadas en la manipulación. Los manipuladores de alimentos deben conocer los principios básicos de higiene de los alimentos e implementar un sistema de control y evaluación de riesgos para garantizar que los establecimientos donde se procesan alimentos o productos alimenticios ofrezcan alimentos seguros e inocuos. Por eso es necesario aplicar normas de calidad e higiene que usted podrá recordar y adquirir en el transcurso de la competenciacomo lo son PLAN DE SANEAMIENTO BASICO en el encontraremos PROGRAMA DE LIMPIEZAY DESINFECCION, MANEJO DE RESIDUOS, CONTROL DE PLAGAS.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la Actividad: (desescolarizado) Observe cuidadosamente los siguientes videos, en mesa redonda en el ambiente de clases responderemos las siguientes preguntas:

https://youtu.be/z4maUsANBLg Planes de saneamiento Básico

https://youtu.be/CLnvC0MSn6s El ser humano es un virus para el planeta tierra.
https://youtu.be/oUlMqELKLGU Qué son los residuos y cómo clasificarlos

¿Qué es un plan de saneamiento básico?

¿Qué opinas el ser humano realmente es un virus?

¿Qué son residuos y como se clasifican?

¿Como se clasifican los residuos líquidos en una cocina?

- Actividades 3:

DOSIFICAR AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En el taller de cocina realizaremos algunas Técnicas de limpieza y desinfección, aprendiendo a dosificar químicos que ayudaran a mejorar nuestro programa delimpieza y desinfección

¿Cuándo limpiar y cuándo desinfectar?

Limpiar con productos que contienen jabón o detergente reduce la presencia de gérmenes en las superficies, ya que elimina los contaminantes y reduce el riesgo de infección por contacto con las superficies.

Terminología:

- **Solución detergente Limpieza:** Es la preparación realizada con agua y jabón líquido para la realización de la limpieza deáreas, superficies y equipos. Para esto se debe tener encuenta las instrucciones del fabricante.
- **Solución desinfectante**: Es la preparación realizada conagua y producto desinfectante para la realización de la desinfección de áreas, superficie y equipos

- **Solución:** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribuciónhomogénea de los componentes.

- **Medio Húmedo:** Elemento húmedo usado para evitar la generación de partículas suspendidas, este mediopuede ser un trapero, un trapo húmedo, una mopa, etc.

- **Equipo de Aseo y Desinfección:** Son los elementos que se utilizan para realizar el proceso de aseo ydesinfección, como escoba, paños abrasivos, esponjas, etc.

- **Agente biológico:** Cualquier organismo o microorganismo (incluso los genéticamente modificados), sus partes o sus derivados, capaces de producir cualquier tipo de infección, alergia o toxicidad en humanos,animales u otros seres vivos. Denominado también peligro biológico.

- **Análisis del riesgo:** Uso sistemático de la información disponible, para determinar la frecuencia con la quepueden ocurrir los eventos especificados y la magnitud de su consecuencia.

Desinfectantes

Hipoclorito: Es un líquido amarillento adecuado para la desinfección de áreas, superficies y limpieza de ropas tanto del hogar como a nivel hospitalario y salud. Recomendado para limpiezaprofunda de áreas comunes en todo tipo de industria, hospitales y clínicas, sanitarios, baldosas, pisos y todo tipo de superficies y accesorios lavables. Limpia y desinfecta en una sola operación. Acción bactericida y funguicida.

Modo de empleo

• Manipularlo siempre en lugares con ventilación adecuada, hacer las preparaciones cada doce horas, almacenar en envases plásticos opacos y no en recipientes metálicos Se debe diluir en agua fría; pierde suscaracterísticas en agua caliente.
• No es recomendable aplicarlo sin diluir sobre superficies por ser altamente corrosivo.
• Enjuague de las superficies después de ser tratadas con el desinfectante

Precauciones de Empleo

Evitar el contacto directo con la piel y ojos; en su forma concentrada puede producir irritaciones o quemaduras. Evitar la inhalación de los vapores del producto concentrado. Utilizar gafas protectoras,máscara, guantes y ropa apropiada según las recomendaciones de las normas de salud pública en el uso de productos a base de cloro. Manténgase lejos de alimentos, bebidas. En caso de contacto con la piel, lavarse inmediata y abundantemente con agua y acuda a un médico.

Recomendaciones para equipos y utensilios Hipoclorito en 1 litro concentración de 5,25%, 5% Paraequipos y utensilios.

Actividad 4.

- Apropiaremos conocimiento identificando las áreas señaladas en el Programa de limpieza y desinfección Titulado Cocina, realizaremos la limpieza y desinfección de los ambientes formativos dejándolos listos para el ingreso de la ficha a COCINA y poner en práctica en sus hogares.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Evidencias de Conocimiento Se realizará por medio de Formulación de preguntas y Desarrollo guía de aprendizaje	Reconoce los contaminantes de los alimentos según fuentes y factores que la generan.	Técnica: formulación de preguntas con respuestas analíticas y conceptuales. Instrumentos: videos conceptuales
Evidencias de Desempeño Se realizara por medio de trabajos escritos y actividades lúdicas, dondese evidencia la retencióndel conocimiento adquirido.	Identifica los mecanismosde contaminación de los alimentos de acuerdo con factores, fuentes y puntos críticos de control.	Técnica: Resolución de problemas Trabajo escrito, mesa redonda.
Evidencias de Producto: 1.Guia socializada y	Relaciona sintomatología de enfermedades con riesgos de contaminación en los	Técnica: observación y análisis Instrumento: lista de verificación, formatos diligenciados y

Terminada 2.portafolio escrito 3.lista de chequeo	alimentos. Relaciona alimentos de mayor, medio y bajo riesgo con los posibles factores de contaminación endógenos y exógenos.	socializados

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Organolepsia:** proviene del griego organolepsia que en conjunto significa órgano y recepción, y por tanto comprende aquella reacción que nuestros órganos pueden percibir delas propiedades de un producto o sustancia a través de los receptores sensitivos
- G**ramática:** es una rama de la lingüística **que** se dedica al estudio de las leyes, principios y reglas **que** regulan los diferentes usos de las lenguas y la forma de organizar las palabras enlas oraciones, la cual fue establecida como tal por los antiguos griegos.
- **Semántico:** al conjunto de palabras o expresiones que guardan una relación estrecha, cualquiera que esta sea. Por **ejemplo**, coche, avión, tren, barco… forman un solo campo **semántico** al referirse a "medios de transporte".
- **sintaxis: estable** el orden en que debe de ir el sujeto, verbo y predicado en una oración, estopara poder entender lo que ahí se dice. Por **ejemplo**: Resfriado me habría la lluvia mojado con me si hubiera.
- **La inocuidad de los alimentos:** puede definirse como el conjunto de condiciones y medidasnecesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de **alimentos** para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud
- (**ETA**): Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) se definen como "el conjunto de síntomas originados por la ingestión deagua y/o alimentos que contengan agentes biológicos (por ejemplo: bacterias) o no biológicos(por ejemplo: metales pesados)

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Alzate Londoño, Jaime 1980, Guía profesional de cocina 3º edición, Bogotá Colombia

Alzate Londoño, Jaime 1988, Administración y costos de cocina 2º edición, Bogotá,Colombia

WrigthJeni, Erick Treuillee, 2007, Técnicas culinarias, octava edición, Barcelona España,La Cocina de

Referencia Tomo I, Editorial Limusa

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**HORACIO ENCISO**	**INSTRUCTOR**	**CDAE**	**10/06/2023**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA BÁSICA
- Código del Programa de Formación: 63550048
- Nombre del Proyecto (si es formación Titulada)
- Fase del Proyecto (si es formación Titulada)
- Actividad de Proyecto(si es formación Titulada)
- Competencia:
  PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:

  ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE
  APLICACIÒN DE NORMAS
  ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES
  MANEJO DE MATERIA PRIMA.
- Duración de la Guía: 60 horas

2. PRESENTACIÓN

Estimados aprendices, bienvenidos al curso de Cocina Básica, bajo el enfoque de competencias laborales, estrategia de aprendizaje por proyectos formativos y con metodologías de formación basadas en didácticas activas como clases magistrales, preguntas, videos y talleres prácticos. Durante su proceso de formación, tiene a su disposición recursos como: el instructor-tutor-formador, el entorno, las Tic, ambiente presencial de formación colaborativo, a partir de los cuales, podrá construir en equipo, las evidencias de aprendizaje concertadas.

Teniendo en cuenta la contingencia por COVID 19, las tutorías que se realicen presencial, deberán cumplir con los protocolos de bioseguridad exigidos por el ministerio de salud. De no ser posible el cumplimiento de estos protocolos las tutorías se realizaran virtuales.

Donde aprenderán diferentes técnicas de cocina, manipulación de alimentos, cuidado del medio ambiente y seguridad industrial

El éxito y logro del aprendizaje depende de su compromiso, disciplina, puntualidad, responsabilidad, autonomía, creatividad, iniciativa y transparencia.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

- Descripción de la(s) Actividad(es)

  Presencial: En grupo de no más de dos personas el aprendiz deberá realizar las actividades concertadas con el instructor.

  Virtual: Individualmente el aprendiz deberá realizar las actividades concertadas con el instructor

- Ambiente Requerido

  Presencial: Salón o cocina, dotado con estufas, mesones, utensilios, equipos, zona de lavado, sillas y mesas. Amplio con espacio mínimo para albergar 30 aprendices manejando el distanciamiento requerido en las norma de bioseguridad.

  Virtual: cocina del hogar, sus respectivos equipos y utensilios, computador o teléfono con WIFI.

- Materiales

  Equipos y utensilios de cocina
  Materia prima precederá y no perecedera

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento : Normas de seguridad e higiene Conocimiento de materia prima Manejo de equipos y utensilios Métodos de cocción	MANEJA NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, BPM, DEACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	FORMULACIÓN DE PREGUNTAS/CUESTIONARIO VALORACIÓN DE PRODUCTO/LISTA DE CHEQUEO Evidencias enviadas mediante tecnologías de la información TIC,

Evidencias de Desempeño+ Interpretación de receta estándar Concepto de mise en place Tècnicas de cocción **Evidencias de Producto:** Aplica buenas prácticas de manufactura Usa apropiadamente los equipos y utensilios Aplica mise en place Prepara los platos con recetas estándar	ESTABLECE LAS DIFERENTES TÉCNICAS, PROCESOS Y MÉTODOS DE COCCIÓN	manejo de la plataforma territorium. (videos, fotos, clases virtuales)

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

ASAR: cocinar en parrilla, hornos o sartenes a fuego alto, con un poco o nada de grasa, logrando un producto dorado por el calor, idealmente con jugosidad interna

AL VAPOR: acción de cocer alimentos con vapor.

BAÑO MARÍA: la acción de cocer de manera indirecta por medio de un baño de agua caliente.

BLANQUEAR: pasar por unos segundos por agua hirviendo e inmediatamente hacer un choque térmico con un baño frío (agua con hielos).

BRUNOISE: corte cúbico de 3 a 5 milímetros.

CONCASSÉ: corte del tomate, sin piel y sin semilla, en brunoise

ESCALDAR: pasar por agua hirviendo por corto tiempo

Freír: sumergir el aceite caliente (190 °c), ingredientes para su cocinar y conseguir una textura crocante

FONDO: caldo a base de mirepoix (zanahoria, cebolla, apio) y proteína (pescado, pollo, carne de res o cerdo). Jardinera: corte pequeño de vegetales, de 4mm x 4 mm x 3-4 cm.

JULIANA: corte largo de vegetales según la forma del mismo.

LIGAR: lograr el espesor de una salsa agregando elementos espesantes.

MARINAR: someter generalmente proteínas crudas a ingredientes aromáticos, vinos o cerveza, sales o azúcar, para aportar sabor y aroma

MIREPOIX: corte irregular de zanahoria, cebolla y apio, usado para aromatizar fondos, salsas y otras preparaciones.

ROUX: preparación básica en la cocina, compuesta por partes generalmente iguales de mantequilla y harina

SALTEAR: cocinar en un sartén con un poco de grasa, a fuego alto y rápidamente.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Caro. A (2017). IC Editorial. Realización, de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir elaboración.

https://ebookcentralproquestcom.proxy.umb.edu.co/lib/biblioumbsp/reader.action?docID=5350063&query=cocina+basica

https://gastronomicainternacional.com/articulos-culinarios/todos/gastronomica-internacional-conocimiento-y- arte-culinario/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Horacio Enciso Mondragón**	**Instructor**	**Administración educativa**	**08/02/2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					


13/11/2024, 3:23:04 p.m.
Transversal 8 5-51
Puerto Salgar 253480
Cundinamarca
Colombia
SENA
C.D.A.E


13/11/2024, 3:31:54 p.m.
Transversal 8 5-51
Puerto Salgar 253480
Cundinamarca
Colombia
SENA


13/11/2024, 3:22:56 p.m.
Transversal 8 5-51
Puerto Salgar 253480
Cundinamarca
Colombia


13/11/2024, 3:38:51 p.m.
Transversal 8 5-51
Puerto Salgar 253480
Cundinamarca
Colombia
SENA
C.D.A.E


Honda, Tolima
Curso cocina basica, Navideña
Fichas: 3127489-3121742-3131029
Noviembre, 2024


Honda, Tolima
Curso cocina basica, Navideña
Fichas: 3127489-3121742-3131029
Noviembre, 2024


Honda, Tolima
Curso cocina basica, Navideña
Fichas: 3127489-3121742-3131029
Noviembre, 2024


Honda, Tolima
Curso cocina basica, Navideña
Fichas: 3127489-3121742-3131029
Noviembre, 2024


Honda, Tolima
Curso cocina basica, Navideña
Fichas: 3127489-3121742-3131029
Noviembre, 2024


Honda, Tolima
Curso cocina basica, Navideña
Fichas: 3127489-3121742-3131029
Noviembre, 2024


Charla informativa curso cocina, Camara de comercio
SENA
vie, 08/11/2024 15:25
Nublado 30°C
a 3-77,, Cl. 11 #31, Honda, Tolima
Altitud 226.1 m
Brújula 58° NE
Timemark
Tiempo y GPS reales


Charla informativa curso cocina, Camara de comercio
SENA
vie, 08/11/2024 15:25
Nublado 30°C
a 3-77,, Cl. 11 #31, Honda, Tolima
Altitud 226.1 m
Brújula 70° E
Timemark
Tiempo y GPS reales


Charla informativa curso cocina, Camara de comercio
SENA
vie, 08/11/2024 15:25
Nublado 30°C
a 3-77,, Cl. 11 #31, Honda, Tolima
Altitud 226.1 m
Brújula 53° NE
Timemark
Tiempo y GPS reales

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3121742
Programa de Formación	COCINA BÁSICA

Identificación	Nombre
CC - 38288927	ANGELICA DURAN FAJARDO
CC - 38287660	BELLA LUZ CARVAJAL ARENAS
CC - 38287652	BLANCA ZORAIDA LOPEZ BENAVIDES
CC - 20830271	CLAUDIA LORENA GALENAO SANCHEZ
CC - 38289079	DIANA CAROLINA VARGAS TORRES
CC - 14322576	EDUARDO RAMIREZ OSORIO
CC - 1105791179	ERIKA ALEXANDRA CRUZ OLAYA
CC - 53108666	ESPERANZA FERNANDA PRIETO TABORDA
CC - 14316110	JORGE EDGAR TOCORA PEÑA
CC - 1105786494	JUAN EDUARDO HERRERA INCHIMA
CC - 1109295805	LIZETH PAOLA PULIDO GUZMAN
CC - 46640964	LUCERO BOCANEGRA DEVIA
CC - 1019033249	LUIS HERNANDO VILLAMIZAR GUZMAN
CC - 1105781319	LUZ DIVIA AMAYA CABRERA
CC - 1105783740	MAIRA ALEXANDRA HERNANDEZ BOBADILLA
CC - 1007831803	MARIA ALEJANDRA BUENDIA GUEVARA
CC - 38282806	MARÍA INELDA TRUJILLO BOBADILLA
CC - 38284626	MARIBEL OLMOS LOPEZ
CC - 38285316	NINFA NEZIB VASQUEZ CACERES
CC - 28782920	ROSA MARIA AGUIRRE DE GUTIERREZ
CC - 38289794	SANDRA CASTILLO MUÑOZ
CC - 1105790604	SANDRA YANETH MOLINA SERRATO
CC - 1123631132	VIVIAN SHAKIRA CHOW PERDOMO
CC - 1077969541	YEIMY NATALIA RAMOS ORTEGA
CC - 1005777648	YULY NAYIVE MARTINEZ CASTILLO

Estado
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3127489
Programa de Formación	COCINA BÁSICA

Identificación	Nombre
CC - 14325306	ALEXANDER RODRIGUEZ CACERES
CC - 38282274	ALIX MARIA LINARES
CC - 1026571526	ANGELA VIVIANA GONZALEZ DUQUE
CC - 38290227	ANGELA VIVIANA OSPINA ORTIZ
TI - 1105785040	ANGHELA ANDREA DIAZ SANCHEZ
CC - 1105789401	ANYI ELENIT GUILLOT VARON
CC - 38283279	CARMENZA DEL PILAR HEREDIA GUERRERO
CC - 28783355	CLARA INES BOLIVAR DIAZ
CC - 1105782332	CLAUDIA ESPERANZA FIGUEROA CARVAJAL
CC - 30335503	CLAUDIA LILIANA CRUZ SANCHEZ
CC - 1105782872	CLAUDIA MARCELA GARCIA TELLO
CC - 1105782676	CRISTIAN CAMILO OSPINA CRUZ
CC - 1105782200	DIANA KARINA BERMUDEZ GUTIERREZ
CC - 41771673	DORA ISABEL RODRIGUEZ SUAREZ
CC - 1073327829	EDWIN ANDRES ZAPATA VASALLO
CC - 38287760	EMILSE OLAYA
CC - 14318120	FERNANDO BOHORQUEZ TORO
CC - 52317721	FLOR ANGELA PENAGOS CAJAMARCA
CC - 22420264	GLORIA ALICIA AMADO RICO
CC - 38291002	ISABEL CRISTINA BAEZ SOSA
CC - 38290099	JENY KATERIN BELTRAN VARGAS
CC - 1058820508	JHONATAN LOPEZ HINCAPIE
CC - 14317834	JOSE JAIME CASTRO RUIZ
CC - 19466293	JOSE MANUEL ZABALA TORRES
CC - 38285779	JOSEFINA ROJAS PEÑA
TI - 1014668076	JUAN FELIPE BETANCORTH ROMERO
TI - 1013270237	JUANA DANIELA MORALES GOMEZ
CC - 24715832	KELLY JOHANNA SANCHEZ RODRIGUEZ
CC - 52098283	LIDA CONSTANZA VELASCO TORRES
CC - 1013584869	LINA MARIA VARON CARVAJAL
CC - 38289933	LUCY CRISTINA SUAREZ PERDOMO
CC - 51953307	MARIA DEL PILAR VELASCO TORRES
CC - 38283550	MARIA LUCELLY GUZMAN BOCANEGRA
TI - 1074812731	MARIA PAULA MORENO PARRA
CC - 1006094483	MARIA PAULA PINZON ROJAS
CC - 38281719	MARIA RUBIELA PALACIO CHIQUIZA
CC - 28782956	MARTHA SOFIA GALLEGO CASTAÑO
CC - 38283205	MIRYAM PAEZ MUÑOZ
CC - 1030641277	NANCY LORENA OCAMPO MORALES
CC - 38286782	OLGA LUCIA DELGADO ACOSTA
CC - 38287644	OLGA PATRICIA COTRINO URREGO
CC - 38288485	ROSA ANGELA CARDENAS POSADA
CC - 38285873	ROSA ELENA PRADA ARAGON
CC - 28783330	ROSABEL POVEDA GARZON
TI - 1105785185	SHAROL NICOL AGUIRRE RONDON

TI - 1147486407	TIFFANY MORALES GOMEZ
CC - 30342330	VICTORIA EUGENIA MARIN OROZCO
CC - 1014230716	WILMAR HENAO CASTRILLON

Estado
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito

Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3131029
Programa de Formación	COCINA BÁSICA

Identificación	Nombre
CC - 1073323668	ANDRES FELIPE QUINTERO CAMPO
CC - 1007473880	ANGEL BERNARDO SOLANO QUINTERO
CC - 20831034	CLAUDIA MARCELA IBARRA AGUIRRE
CC - 52752068	EDITH LORENA CACERES BERTEL
CC - 3131977	EDWIN ALEXANDER TRUJILLO RAMIREZ
CC - 1070973139	GINA MARITZA SANCHEZ VEGA
TI - 1073321965	IVONNE TATIANA CALVO CASTAÑEDA
CC - 1006432557	JHON ALEXANDER HENAO YEPES
CC - 3133491	JHON GENTIL VILLANUEVA MEDINA
CC - 3132381	JHON JAIRO OLAYA LEAL
CC - 1003697532	JORDINSON GONZALES OLIVAR
CC - 26430081	LEIDY TATIANA CUENCA GUARNIZO
CC - 1073323270	LINA MARCELA CASTILLO DONATO
CC - 28782971	LIZ ARGENIS RUIZ GOMEZ
CC - 20831044	LIZ KATERINE SANTAMARIA LOPEZ
CC - 16015166	LUIS FERNANDO LOPEZ CARDONA
CC - 1073325864	MAICOL DANIEL RUIZ HERNANDEZ
TI - 1073323513	MARIANA CASTILLO DONATO
CC - 30230690	PAOLA ANDREA PEÑA REYES
CC - 20829538	SCHIRLEY MORENO MARTINEZ
CC - 1054569109	SEBASTIAN FELIPE ESTUPIÑAN GARZON
CC - 1073320560	SHIRLEY ZAPATA HERNANDEZ
CC - 3133152	WILLIAN ANDRES CRESPO PEDROZA
CC - 1073324692	YESIKA VIVIANA ROJAS LOPEZ

Estado
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito
Preinscrito

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

HORACIO ENCISO MONDRAGON

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1069582854

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en CHÍA. A los treinta y uno (31) días del mes de Agosto de dos mil veintiuno (2021)

Firmado Digitalmente por



1107250 - 31/08/2021
No Y FECHA REGISTRO

LEONORA BARRAGAN BEDOYA
Subdirector CENTRO DE DESARROLLO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL CUNDINAMARCA

Vigencia:
hasta el 31 de Agosto de 2024

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9513002402010 56CC1069582854C.