PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia 1 de noviembre de 2024

Señora
Olga Marcela Soto Gutiérrez
SUPERVISORA CONTRATO
No. CO1.PCCNTR.5902727
Coordinadora Académica
Centro Tecnológico de la Amazonia
Florencia

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5902727 de 2024

Janeth Conta Calderón, identificada con la cédula de ciudadanía No. 31.299.834 de Cali, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro Tecnológico de la Amazonia, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de octubre de 2024.

Valor y forma de Pago:

Se fija como valor total para el contrato la suma CINCUENTA Y UN MILLON SETECIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS PESOS M/CTE. ($51.784.700). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero (2) de 2024 por valor de DOS MILLONES SETECIENTOS SESENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN PESOS M/CTE. ($2.761.851), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo (03) a noviembre (11) de 2024, por valor de CINCO MILLONES CIENTO SETENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE. ($5.178.470) cada uno y un último pago correspondiente al mes de diciembre (12) de 2024 por un valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS DIECISEIS MIL SEISCIENTOS DIECINUEVE PESOS M/CTE. ($2.416.619).

Plazo: Será hasta el 14 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir acciones de Formación Profesional integral en el área **Cocina Internacional**, bajo el enfoque por competencias laborales en los programas de formación complementaria asignados que oferte el Centro Tecnológico de la Amazonia en los diferentes municipios del departamento del Caquetá, en el marco del programa de Atención a Población Vulnerable víctima de la violencia.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación profesional integral complementaria, bajo el desarrollo de competencias laborales.	Ejecute las acciones de formación profesional integral bajo el desarrollo de competencias laborales. **Fichas que inician septiembre 2024 y terminan en octubre de 2024.** **Ficha:3074586** **Cocina saludable** Código del programa: 63550158 Fecha de inicio: 21 de septiembre del 2024. Fecha de terminación: 1 de octubre del 2024 Aprendices matriculados: 29 Aprendices en formación: 29 Aprendices evaluados: 29 Aprendices aprobados: 22 No aprobaron: 7	1.1 Registro de tiempos 160 horas de formación 1.2 Link ubicación Portafolio de evidencias. 2.- PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS 1.3 Pantallazo portafolio del instructor ubicado en el OneDrive con las fichas : 3098774; 3100129; 3101046 sus respectivas evidencias de las sesiones formativas orientadas de manera presencial.

		Horas ejecutadas: 6 horas en octubre de 2024 y 54 horas Fueron orientadas en el mes de septiembre de 2024. **Fichas que inician y terminan en octubre 2024** **Ficha: 3098774** **Preparación de Postres Nacionales** Código del programa: 63550096 Fecha de inicio: 3 de octubre del 2024. Fecha de terminación: 9 de octubre del 2024 Aprendices matriculados: 29 Aprendices en formación: 29 Aprendices evaluados: 29 Aprendices aprobados: 17 No aprobaron: 12 Horas que ejecutas: 40 horas **Ficha: 3100129** **Cocina Típica Colombiana** Código del programa: 63550080 Fecha de inicio: 10 de octubre del 2024.	

		Fecha de terminación: 21 de octubre del 2024 Aprendices matriculados: 26 Aprendices en formación: 26 Aprendices evaluados: 26 Aprendices Aprobados: 20 No aprobaron: 6 Horas que ejecutas: 50 horas **Ficha: 3101046** **Cocina Caliente** Código del programa: 66210161 Fecha de inicio: 22 de octubre del 2024. Fecha de terminación: 30 de octubre del 2024 Aprendices matriculados: 24 Aprendices en formación: 24 Aprendices evaluados: 24 Aprendices Aprobados: 16 No aprobaron: 8 Horas que ejecutas: 60 horas	
2	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera	Asegure el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el	2.1 Aplicativo de SOFIA PLUS 2.2 Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la ruta de aprendizaje de la Ficha: 3098774;

	temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al Enlace Regional de víctimas de la regional Caquetá del programa de atención a victima Vulnerable o quien cumpla sus funciones.	seguimiento de actividades específicas, en las siguientes formaciones complementarias. **Ficha: 3074586** **Cocina Saludable** Aprendices matriculados: 29 Aprendices en formación: 29 Aprendices que asisten: 29 Aprendices evaluados: 29 Aprendices aprobados: 22 Aprendices no aprobados: 7 **Ficha:3098774** **Preparación de postres nacionales** Aprendices matriculados: 29 Aprendices en formación: 29 Aprendices evaluados: 29 Aprendices aprobados: 17 No aprobaron: 12 **Ficha**: 3100129 **Cocina típica colombiana** Aprendices matriculados: 26 Aprendices en formación: 26 Aprendices evaluados: 26 Aprendices Aprobados: 20 No aprobaron: 6 **Ficha**: 3101046	3100129; 3101046 en Sofia Plus. Se emitieron los juicios de evaluación de las fichas: 3074586,3098774; 3100129; 3101046 Link ubicación Portafolio de evidencias. 2.- PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

		Cocina caliente Aprendices matriculados: 24 Aprendices en formación: 24 Aprendices evaluados: 24 Aprendices Aprobados: 16 No aprobaron: 8 Entregue informe de ejecución del contrato al supervisor contractual coordinadora académica Olga Marcela Soto Gutiérrez y al enlace Regional del Programa de atención a población victima para su revisión.	
3	Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	No se presentó novedad en los programas de formación complementaria que ejecute en el mes de octubre de 2024, **Ficha:3074586** **Cocina saludable** **Ficha:3098774** **Preparación de postres nacionales** **Ficha: 3100129** **Cocina típica colombiana** **Ficha: 3101046** **Cocina caliente**	No hay evidencias
4	Participar de los procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad que adelanta la entidad.	En el mes octubre no se presentó ninguna actividad relacionada con SST	No hay Evidencia.

5	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Se emitió los juicios de evaluación la ficha terminada en el mes de octubre de 2024 **Ficha:** 3074586 **Cocina Saludable** Aprendices aprobados: 22 Aprendices no aprobados: 7 **Ficha**: **3098774** **Preparación Postre Nacional** **A**prendices aprobados: 17 Aprendices no aprobados: 12 **Ficha: 3100129** **Cocina Típica colombiana** Aprendices aprobados: 20 Aprendices no aprobados: 6 **Ficha: 3101046** **Cocina caliente** Aprendices aprobados: 16 Aprendices no aprobados: 8	5.1 Evidencias. Pantallazo Juicios evaluativos ficha **Ficha:3074586** Cocina Saludable **Ficha**: **3098774** **Preparación Postre Nacional** **Ficha: 3100129** **Cocina Típica colombiana** **Ficha: 3101046** **Cocina caliente** Link ubicación Portafolio de evidencias 2.- PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS
6	Programar y solicitar con la debida oportunidad los materiales de formación y elementos requeridos y necesarios para el desarrollo de la formación; lo cual debe constar en acta de recibo y entrega, así como la identificación, la fecha, características y condiciones de estos.	En el programa de formación ejecutado en el mes de octubre de 2024, se programó materiales de formación para las fichas: **Ficha**: **3098774** **Preparación Postre Nacional** **Ficha: 3100129** **Cocina Típica colombiana** **Ficha: 3101046** **Cocina caliente**	6:1 Evidencia actas de recibo de materiales

7	Participar en las actividades de implementación y fomentos de un servicio de calidad y de buenas prácticas ambientales del SST.	En el mes octubre no se presentó ninguna actividad relacionada con SST	No hay evidencia. .
8	Cumplir con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma Compromiso.	Cumplí con los formatos y procedimientos establecidos en la plataforma de compromiso. Cuenta de cobro: planilla SI CONTRATISTA e informe de ejecución del contrato mes de octubre de 2024. 1.- **Acta de plan de Actividades**: **Ficha**: **3098774** **Preparación Postre Nacional** **Ficha: 3100129** **Cocina Típica colombiana** **Ficha: 3101046** **Cocina caliente** * **Acta de concertación de la formación:** **Ficha**: **3098774** **Preparación Postre Nacional** **Ficha: 3100129** **Cocina Típica colombiana** **Ficha: 3101046** **Cocina caliente** ***Acta de cierre de la formación** **Ficha: 3074586**	Cuenta de cobro (planilla si contratista, seguridad social No. 4571053792 de septiembre de 2024, y el informe de ejecución contractual. 8.1 Acta de plan de actividades. Acta concertación de la formación, reposa en el portafolio de evidencias. Link ubicación Portafolio de evidencias en el DRIVE ubicado en Link. 2.- PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

		Cocina Saludable **Ficha**: **3098774** **Preparación Postre Nacional** **Ficha: 3100129** **Cocina Típica colombiana** **Ficha: 3101046** **Cocina caliente**	
9	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	No hubo programación de actividades en octubre de 2024, diferentes a la ejecución de la FPI y presente de manera oportuna el informe de ejecución del contrato del mes de octubre de 2024.	Obligación 1,2,3,5 y 8
10	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia por la normatividad al valor del contrato.	Obligación cumplida en el mes de febrero de 2024. Realice de manera oportuna el pago correspondiente al valor de la estampilla PRO-UNIVERSIDAD DE LA AMAZONIA la cual corresponde al 1.5 del valor del contrato.	No hay evidencia.

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. 4571053792 de septiembre de 2024 de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en PDF

Cordialmente,

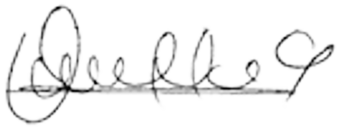


JANETH CONTA CALDERON

Contratista

C.C. No. 31.299.834

Recibí a satisfacción:



OLGA MARCELA SOTO GUTIERREZ

Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR.5902727 de 2024

Coordinadora Académica

OBLIGACIÓN No. 1

Registro de tiempos 160 horas de formación

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JANETH CONTA CALDERON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3098774 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

• 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

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

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

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.
REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3101046 - COCINA CALIENTE

• 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

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

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

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

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

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3100129 - COCINA TIPICA 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

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

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

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

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

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3074586 - COCINA SALUDABLE

• 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

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

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

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

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

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

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	6,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	156,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

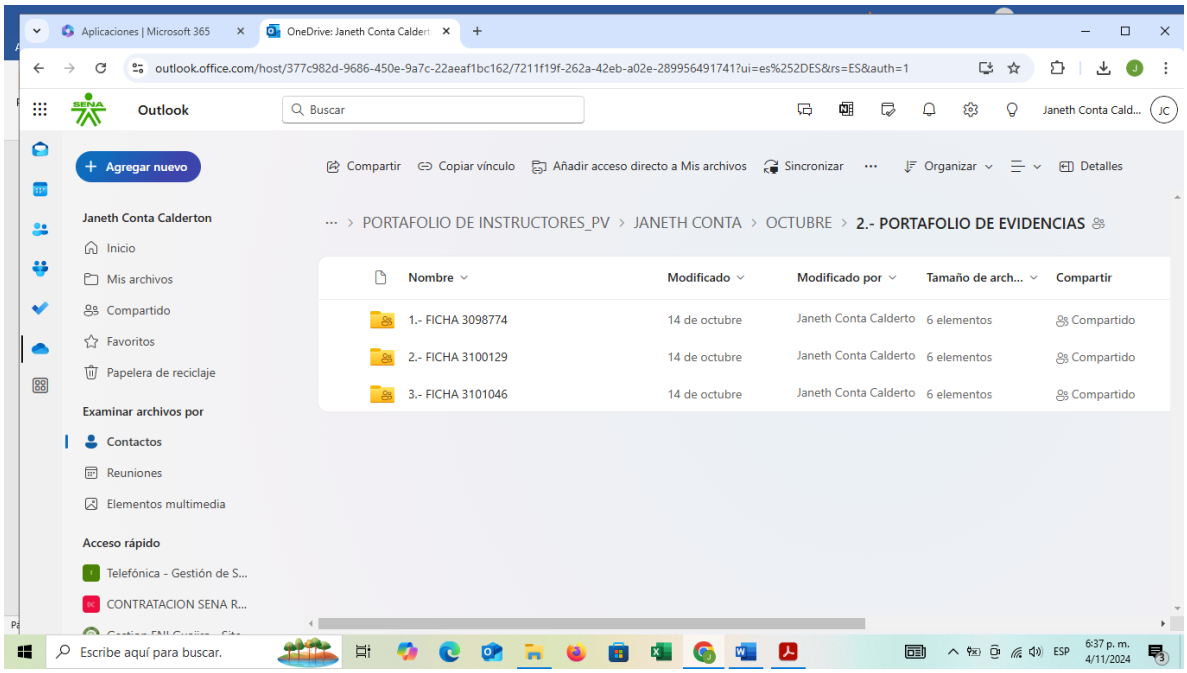
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
19/10/2024	19/10/2024	OTROS	4,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	4,00

INSTRUCTOR: JANETH CONTA CALDERON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

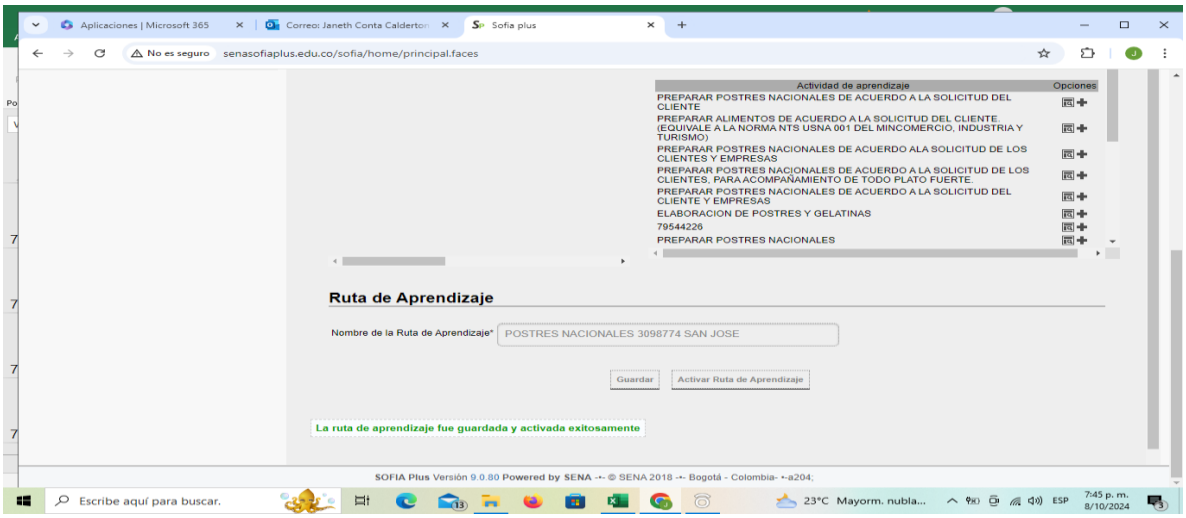
1.2 Link ubicación Portafolio de evidencias.

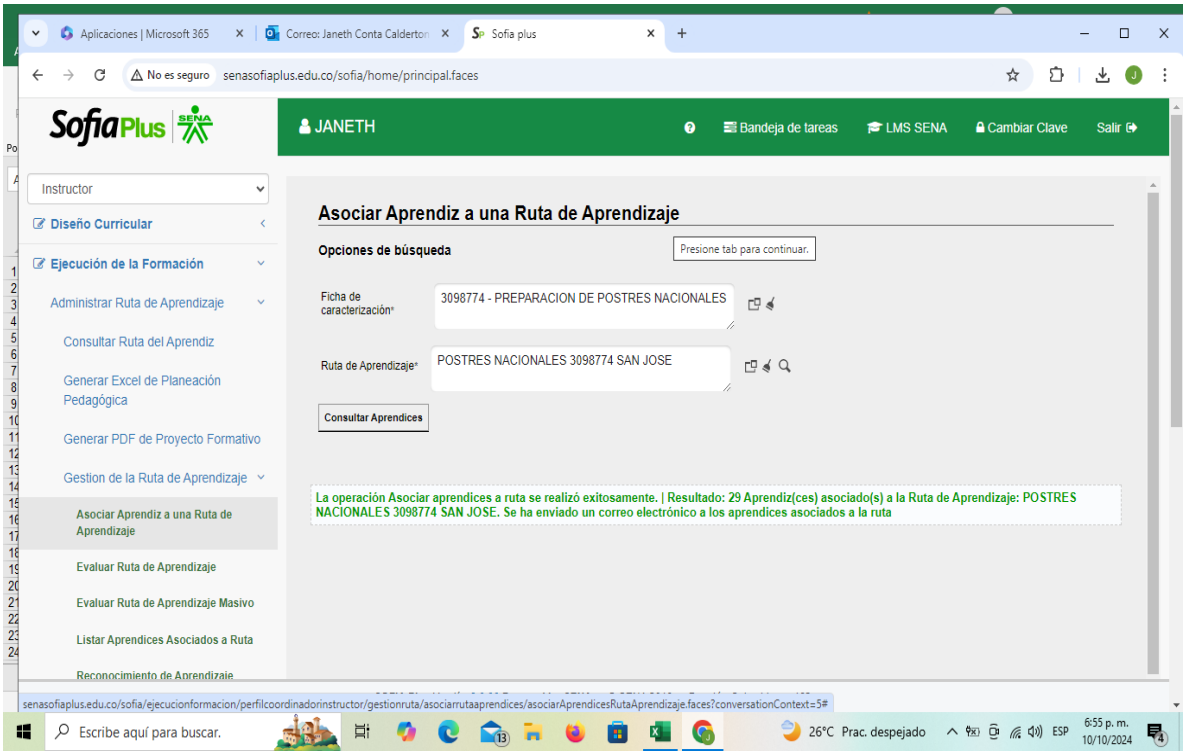


OBLIGACIÓN No. 2

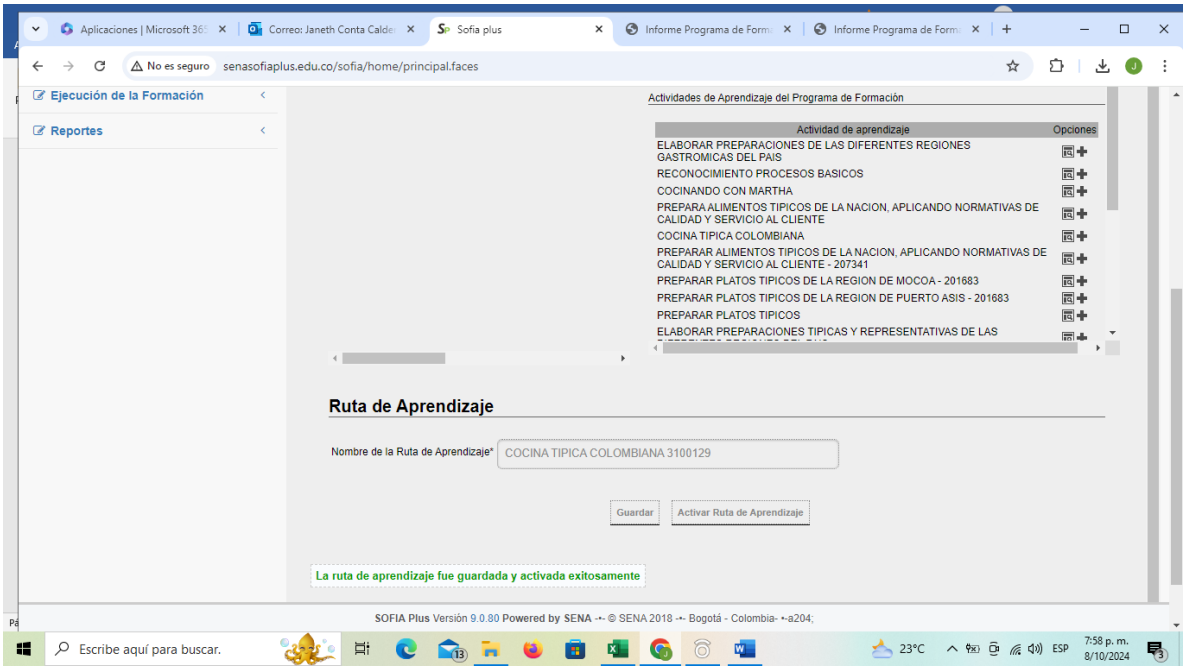
2.2 Pantallazo de creación y asociación de aprendices en la ruta de aprendizaje de la Ficha: 3098774; 3100129; 3101046 en Sofia Plus.

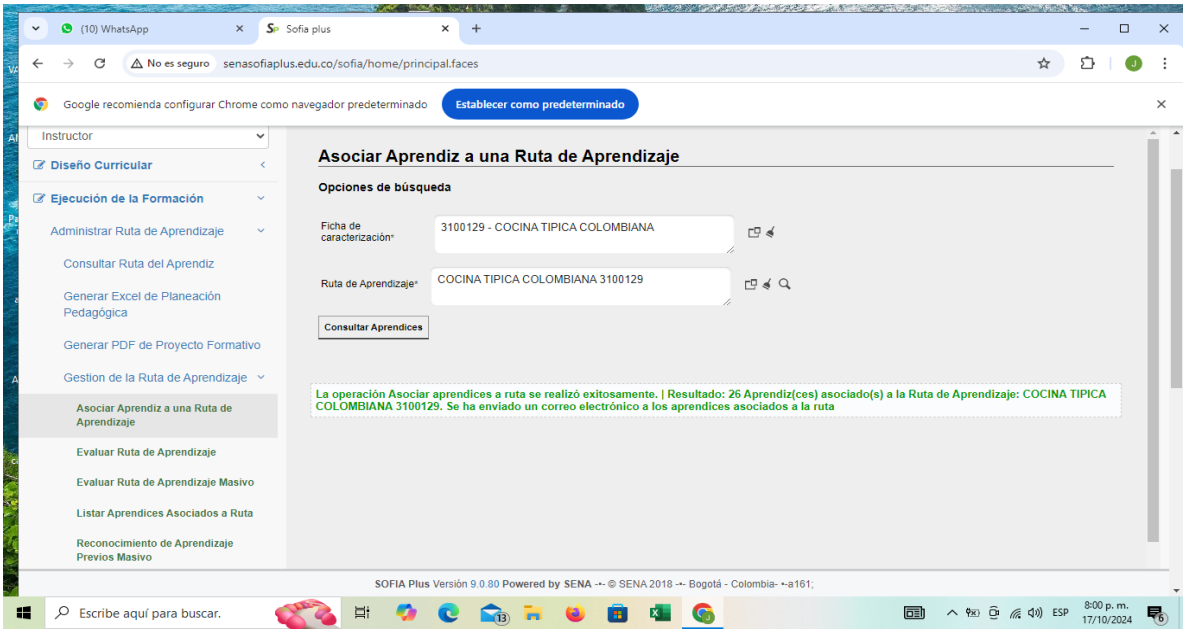
FICHA: 3098774 Preparación de Postres Nacionales



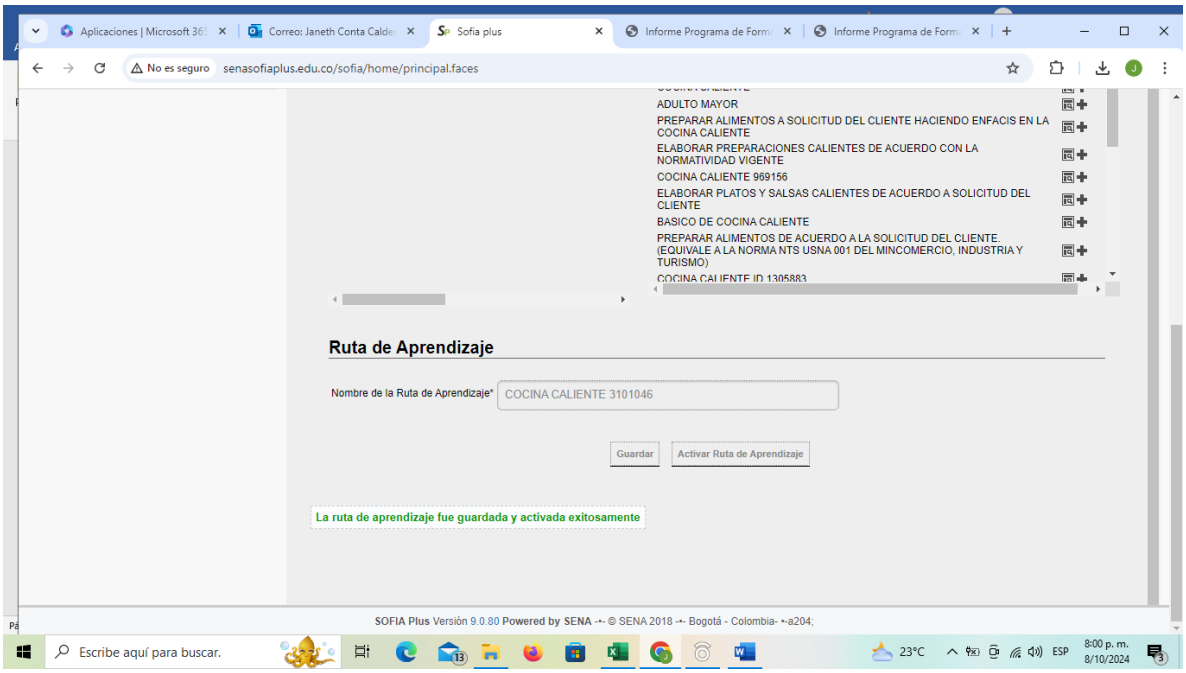


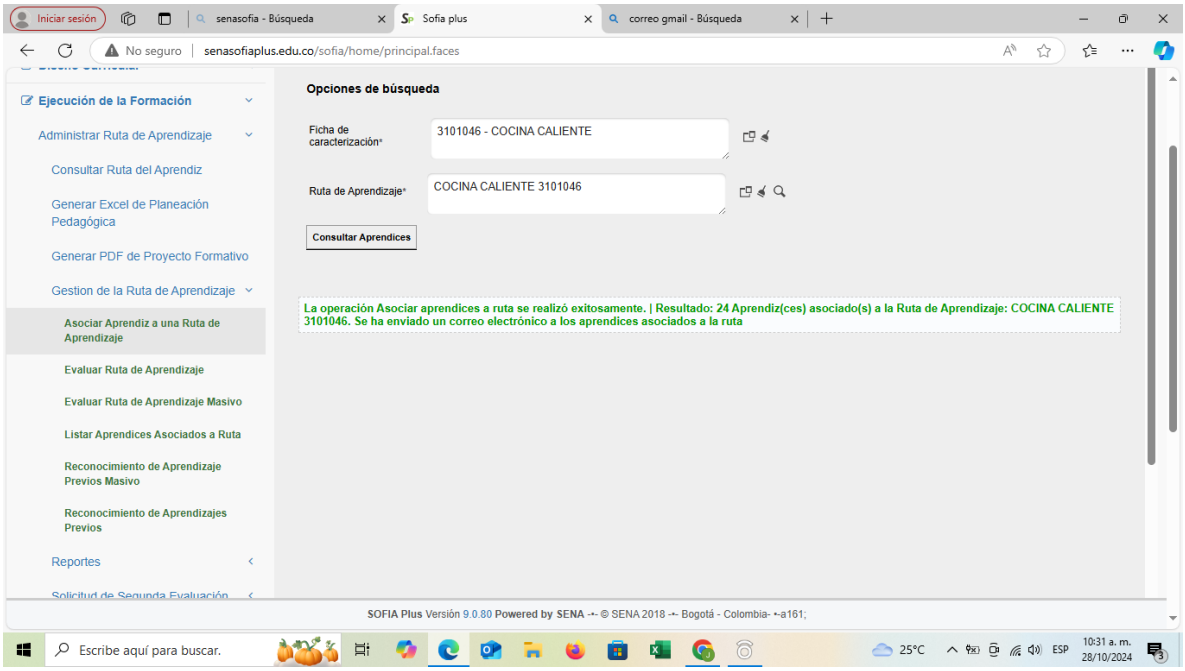
FICHA: 3100129 Cocina Típica Colombiana





FICHA: 3101046 Cocina Caliente

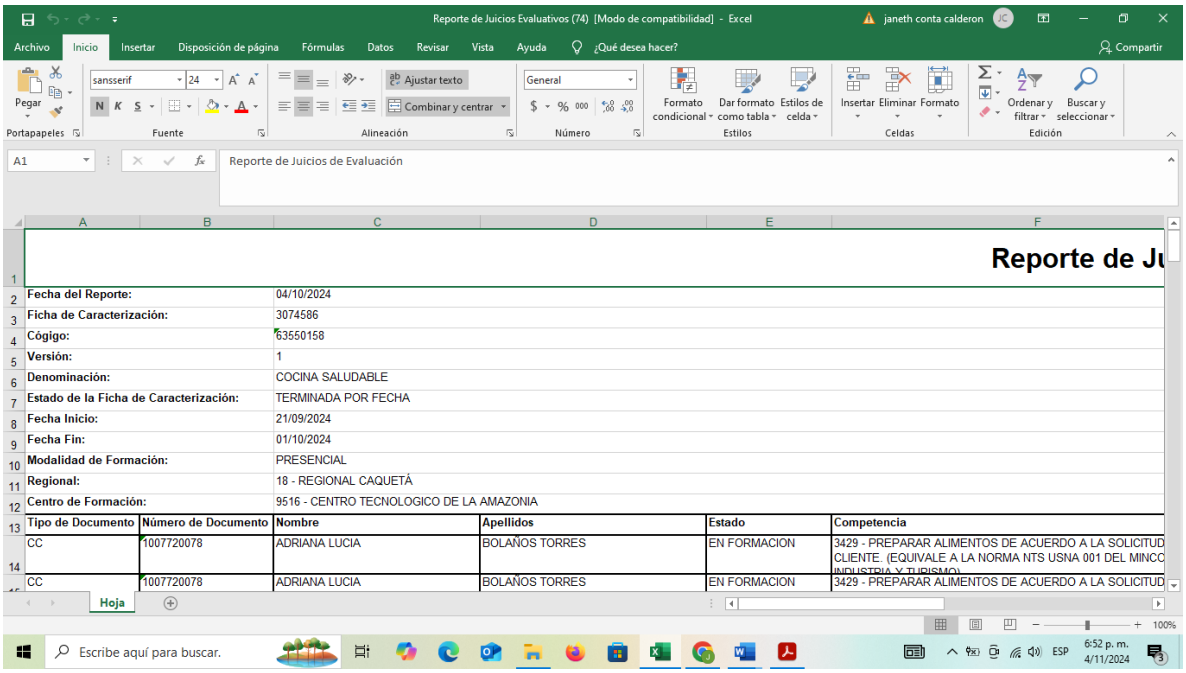




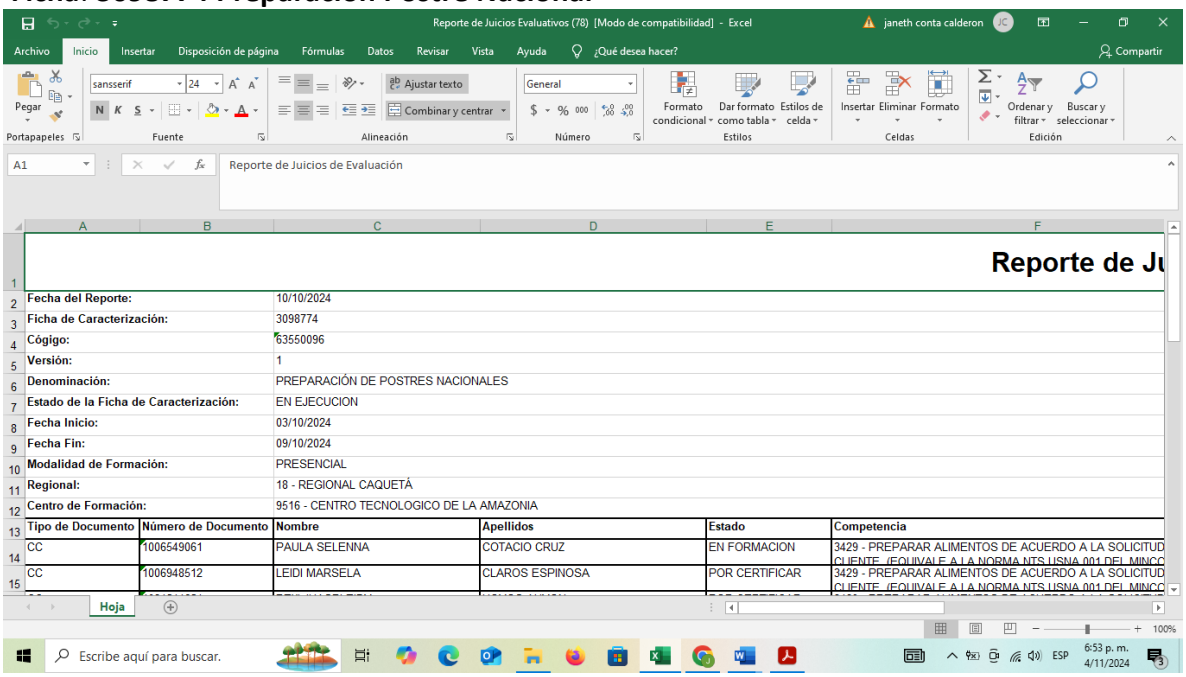
OBLIGACIÓN No. 5

5.1 Evidencias. Pantallazo Juicios evaluativos fichas:

Ficha:3074586 Cocina Saludable



Ficha: 3098774 Preparación Postre Nacional

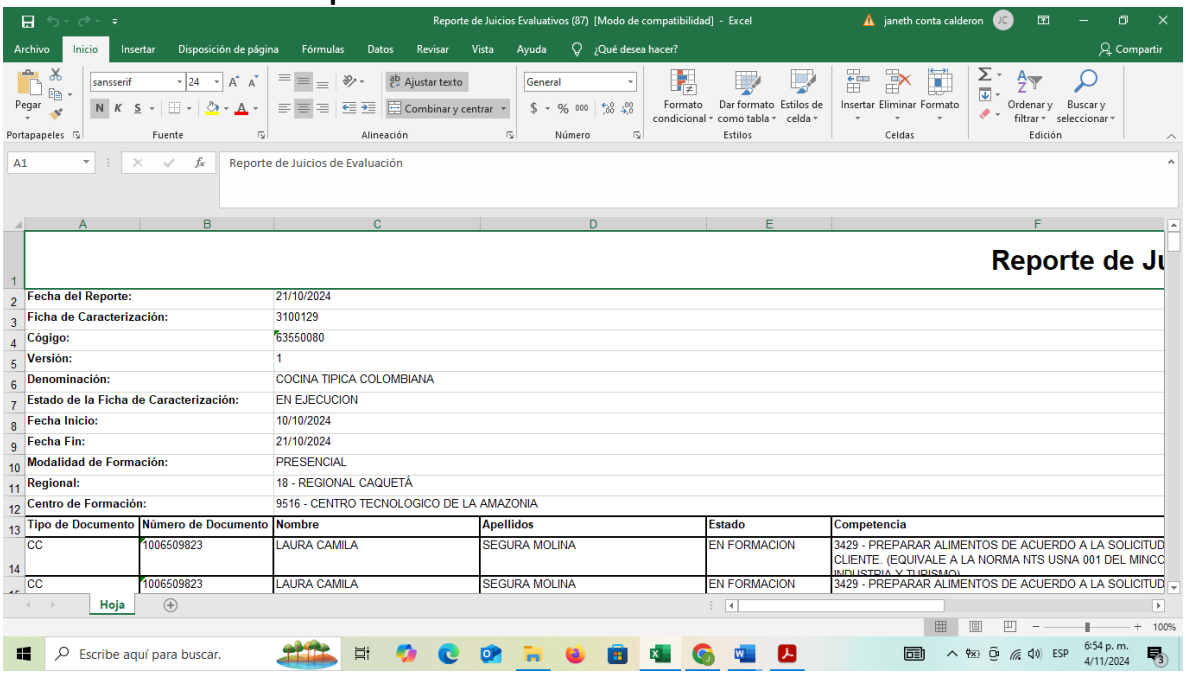


Reporte de Juicios Evaluativos (78) [Modo de compatibilidad] - Excel

Fecha del Reporte:	10/10/2024
Ficha de Caracterización:	3098774
Cógigo:	63550096
Versión:	1
Denominación:	PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	03/10/2024
Fecha Fin:	09/10/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1006549061	PAULA SELENNA	COTACIO CRUZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC
CC	1006948512	LEIDI MARSELA	CLAROS ESPINOSA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC

Ficha: 3100129 Cocina Típica colombiana

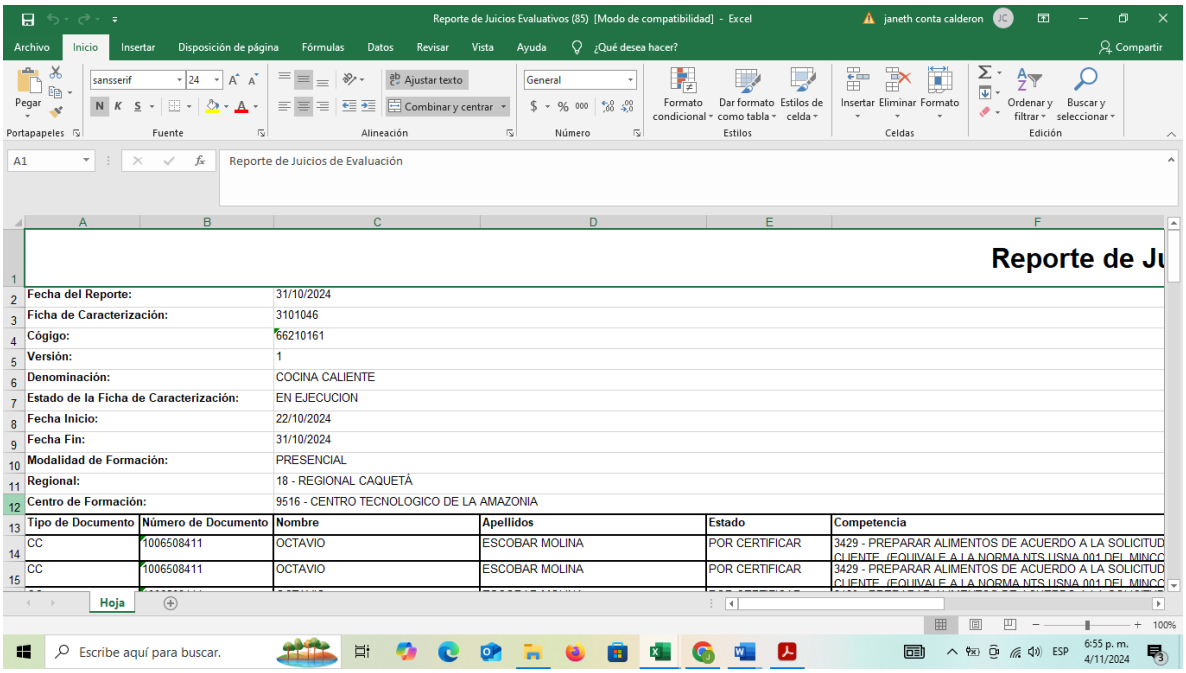


Reporte de Juicios Evaluativos (87) [Modo de compatibilidad] - Excel

Fecha del Reporte:	21/10/2024
Ficha de Caracterización:	3100129
Cógigo:	63550080
Versión:	1
Denominación:	COCINA TIPICA COLOMBIANA
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	10/10/2024
Fecha Fin:	21/10/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1006509823	LAURA CAMILA	SEGURA MOLINA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC INDUSTRIA Y TURISMO)
CC	1006509823	LAURA CAMILA	SEGURA MOLINA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD

Ficha: 3101046 Cocina caliente



Reporte de Juicios Evaluativos (85) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	31/10/2024
Ficha de Caracterización:	3101046
Cógigo:	66210161
Versión:	1
Denominación:	COCINA CALIENTE
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	22/10/2024
Fecha Fin:	31/10/2024
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia
CC	1006508411	OCTAVIO	ESCOBAR MOLINA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC
CC	1006508411	OCTAVIO	ESCOBAR MOLINA	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD CLIENTE (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCC

OBLIGACIÓN No. 6

6:1 Evidencia actas de recibo de materiales

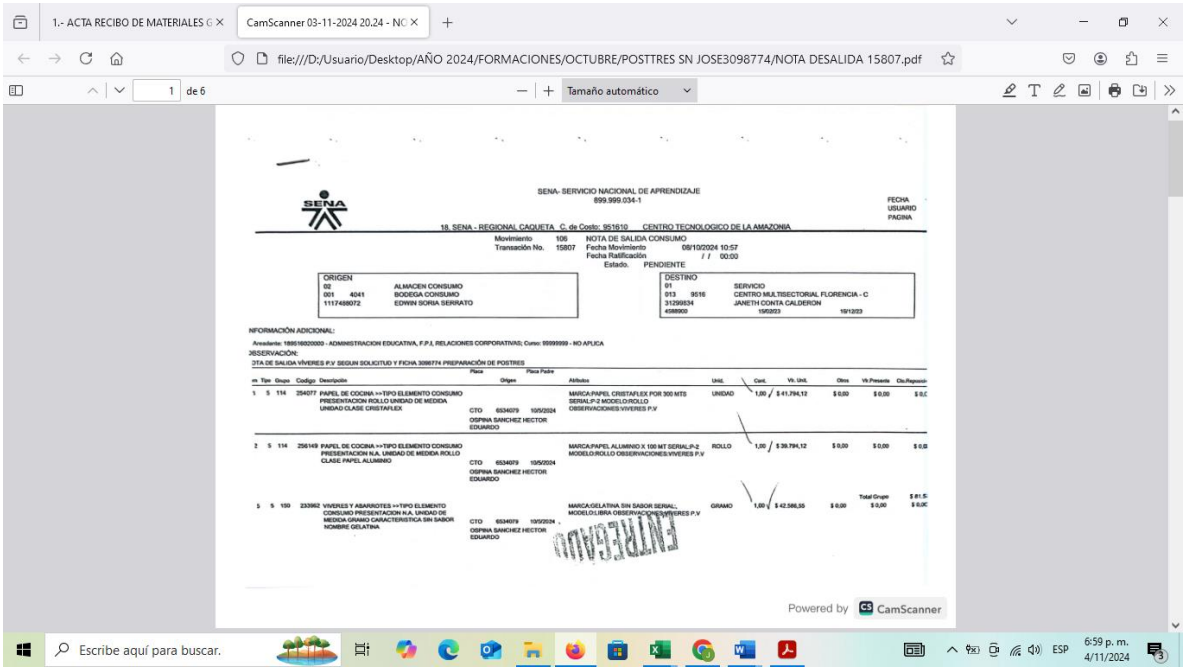
Ficha: 3098774 Preparación de Postres Nacionales



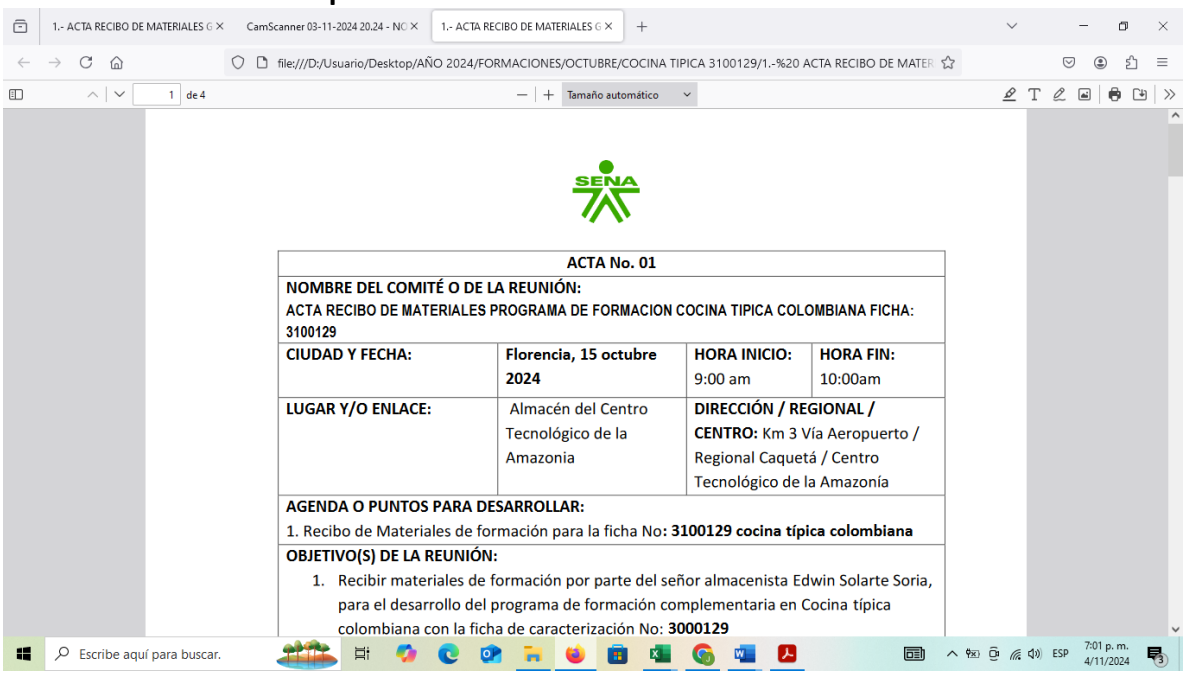
1.- ACTA RECIBO DE MATERIALES

ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA RECIBO DE MATERIALES PROGRAMA DE FORMACION PREPARACION DE POSTRES NACIONALES 3098774			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, 8 octubre 2024**	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 10:00am
LUGAR Y/O ENLACE:	Almacén del Centro Tecnológico de la Amazonia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Km 3 Vía Aeropuerto / Regional Caquetá / Centro Tecnológico de la Amazonía	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Recibo de Materiales de formación para la ficha No: **3098774 Preparación de postres nacionales**			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Recibir materiales de formación por parte del señor almacenista Edwin Solarte Soria			

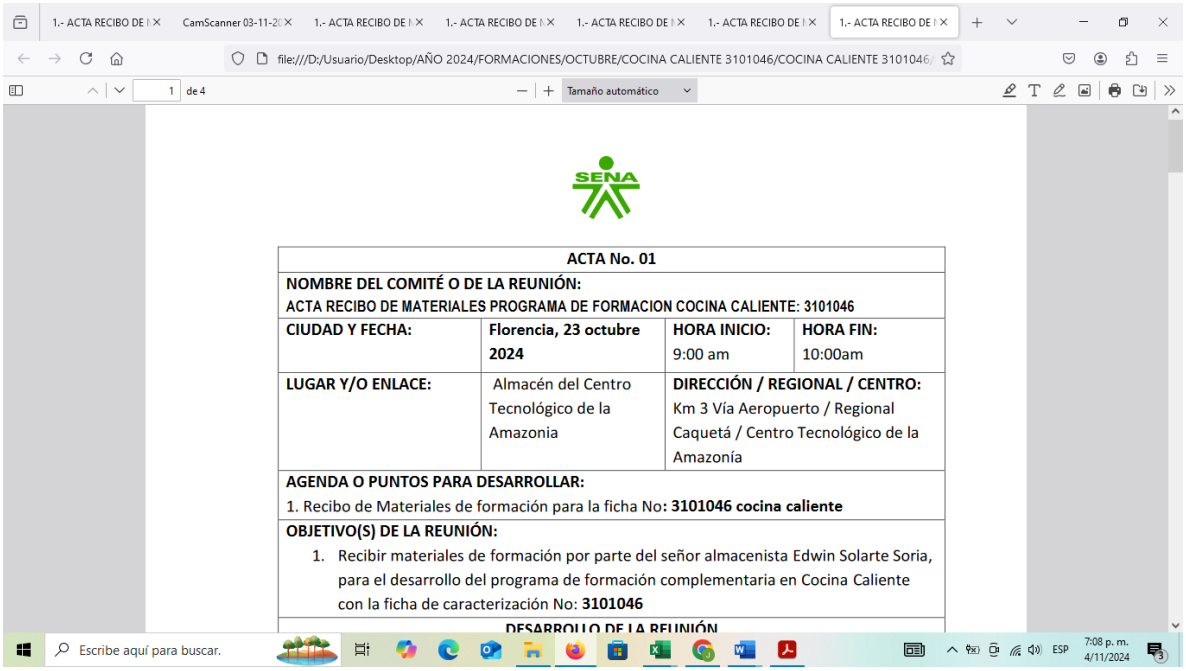
NOTA DE SALIDA 15807



Ficha: 3100129 Cocina Típica colombiana



Ficha: 3101046 Cocina caliente

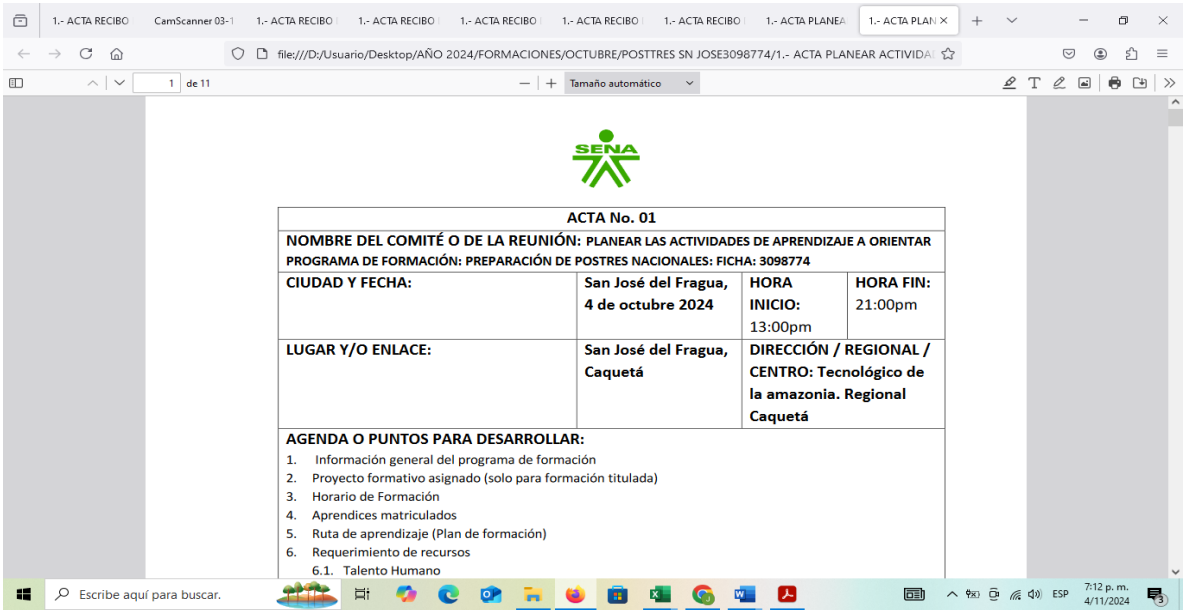


ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ACTA RECIBO DE MATERIALES PROGRAMA DE FORMACION COCINA CALIENTE: 3101046			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, 23 octubre 2024**	**HORA INICIO:** 9:00 am	**HORA FIN:** 10:00am
LUGAR Y/O ENLACE:	Almacén del Centro Tecnológico de la Amazonia	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Km 3 Vía Aeropuerto / Regional Caquetá / Centro Tecnológico de la Amazonía	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Recibo de Materiales de formación para la ficha No: **3101046 cocina caliente**			
OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: 1. Recibir materiales de formación por parte del señor almacenista Edwin Solarte Soria, para el desarrollo del programa de formación complementaria en Cocina Caliente con la ficha de caracterización No: **3101046**			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			

OBLIGACIÓN No. 8

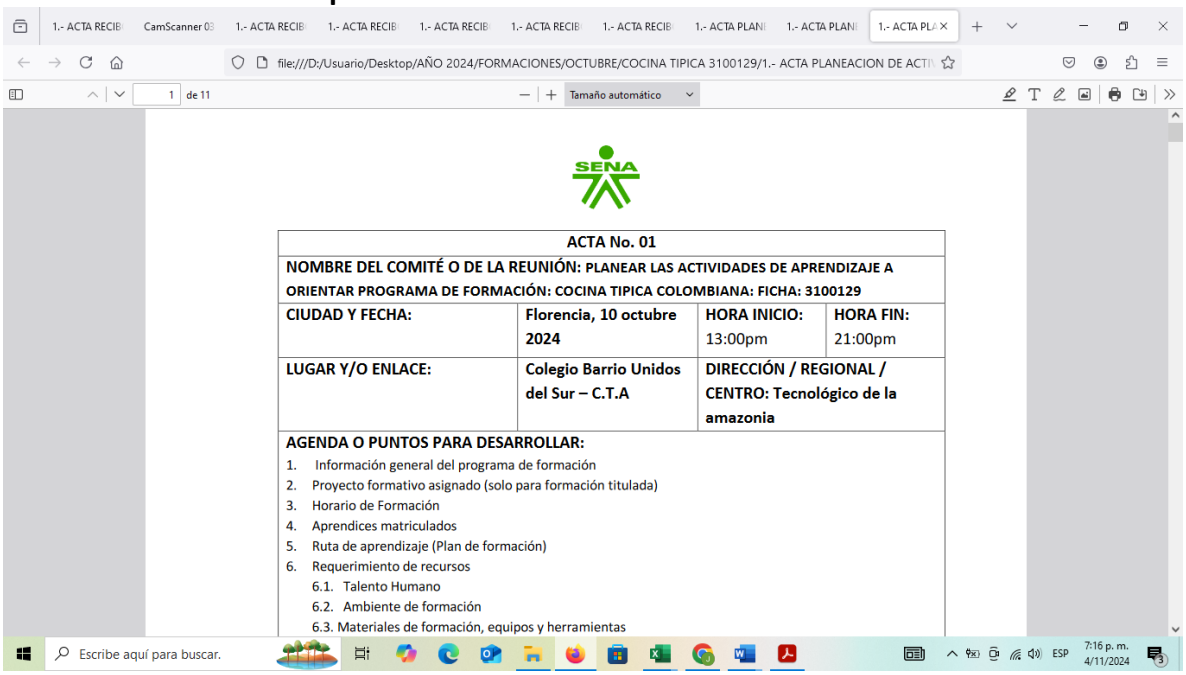
8.1 Acta de plan de Actividades:

Ficha: 3098774 Preparación de Postres Nacionales



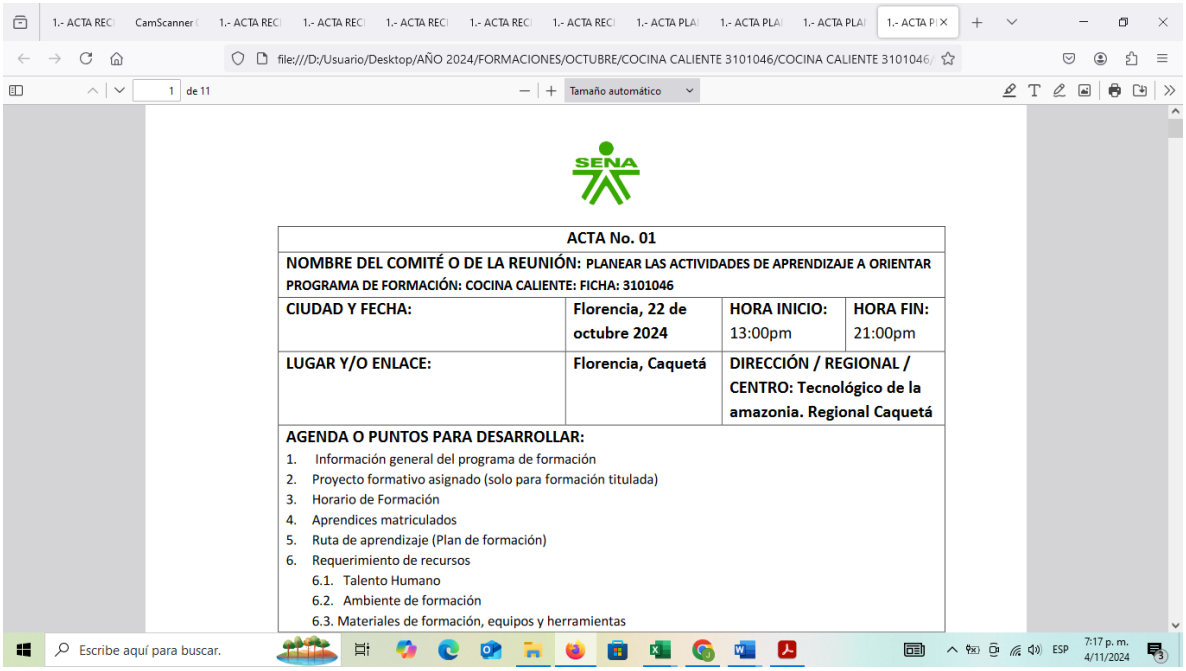
ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: FICHA: 3098774			
CIUDAD Y FECHA:	**San José del Fragua, 4 de octubre 2024**	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**San José del Fragua, Caquetá**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Tecnológico de la amazonia. Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación) 6. Requerimiento de recursos 6.1. Talento Humano			

Ficha: 3100129 Cocina Típica colombiana



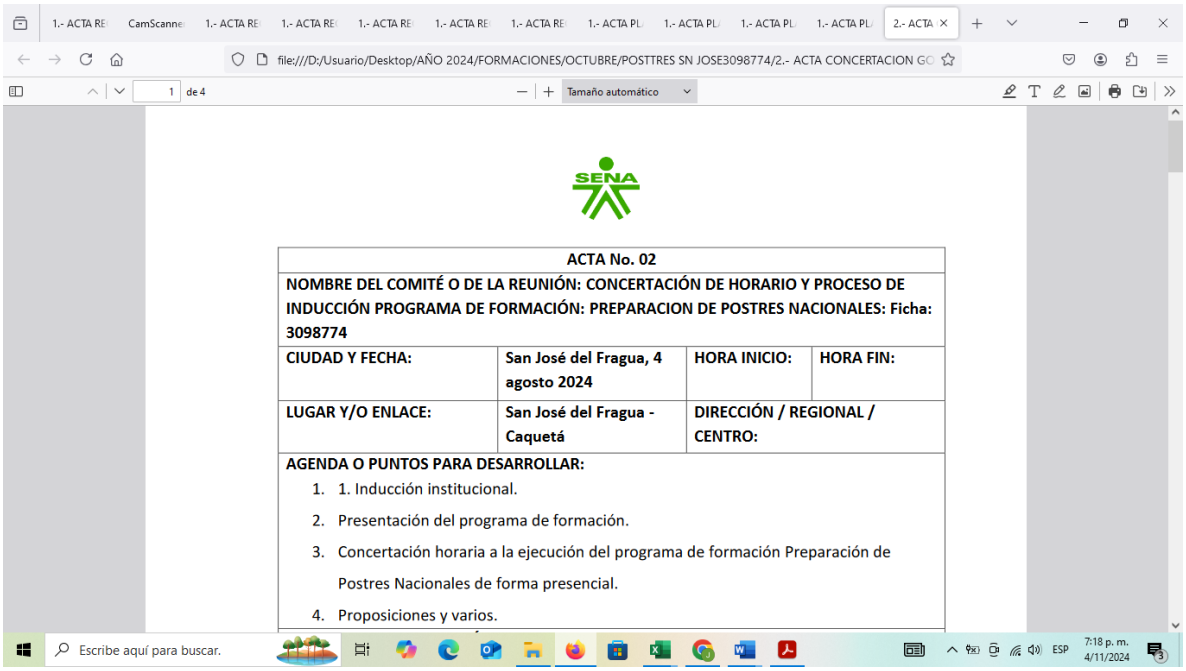
ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA TIPICA COLOMBIANA: FICHA: 3100129			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, 10 octubre 2024**	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Colegio Barrio Unidos del Sur – C.T.A**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Tecnológico de la amazonia**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación) 6. Requerimiento de recursos 6.1. Talento Humano 6.2. Ambiente de formación 6.3. Materiales de formación, equipos y herramientas			

Ficha: 3101046 Cocina caliente



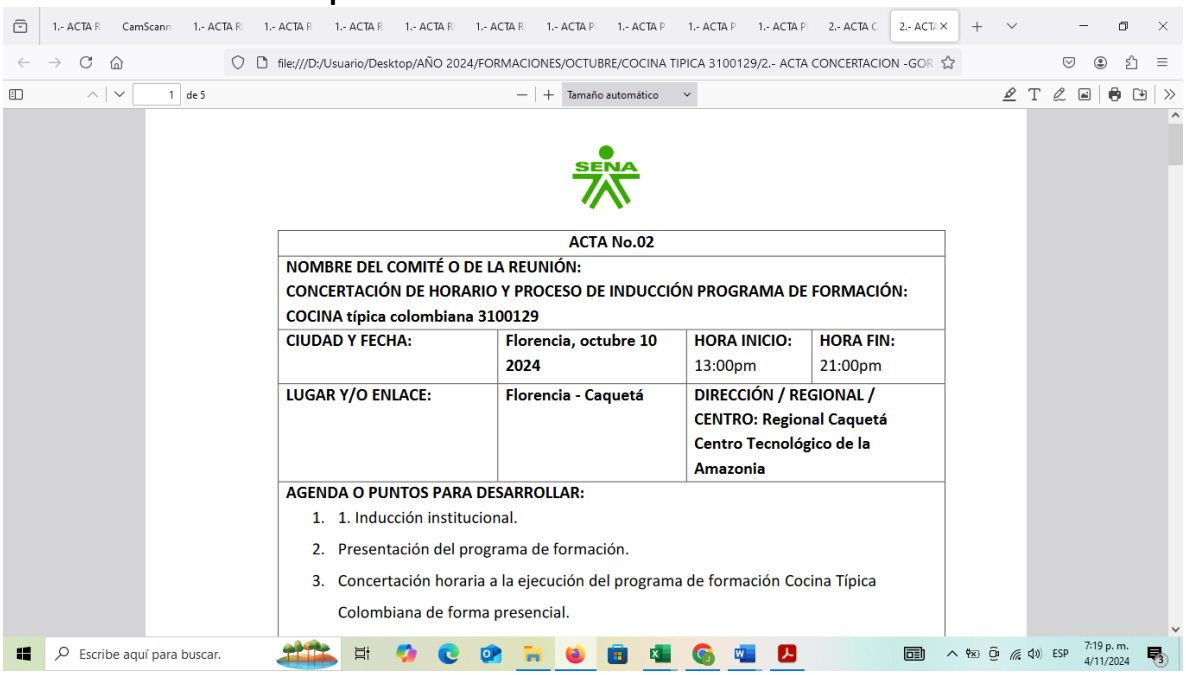
ACTA No. 01			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: PLANEAR LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A ORIENTAR PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA CALIENTE: FICHA: 3101046			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, 22 de octubre 2024**	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Florencia, Caquetá**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Tecnológico de la amazonia. Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. Información general del programa de formación 2. Proyecto formativo asignado (solo para formación titulada) 3. Horario de Formación 4. Aprendices matriculados 5. Ruta de aprendizaje (Plan de formación) 6. Requerimiento de recursos 6.1. Talento Humano 6.2. Ambiente de formación 6.3. Materiales de formación, equipos y herramientas			

*** Acta de concertación de la formación:**
Ficha: **3098774 Preparación Postre Nacional**



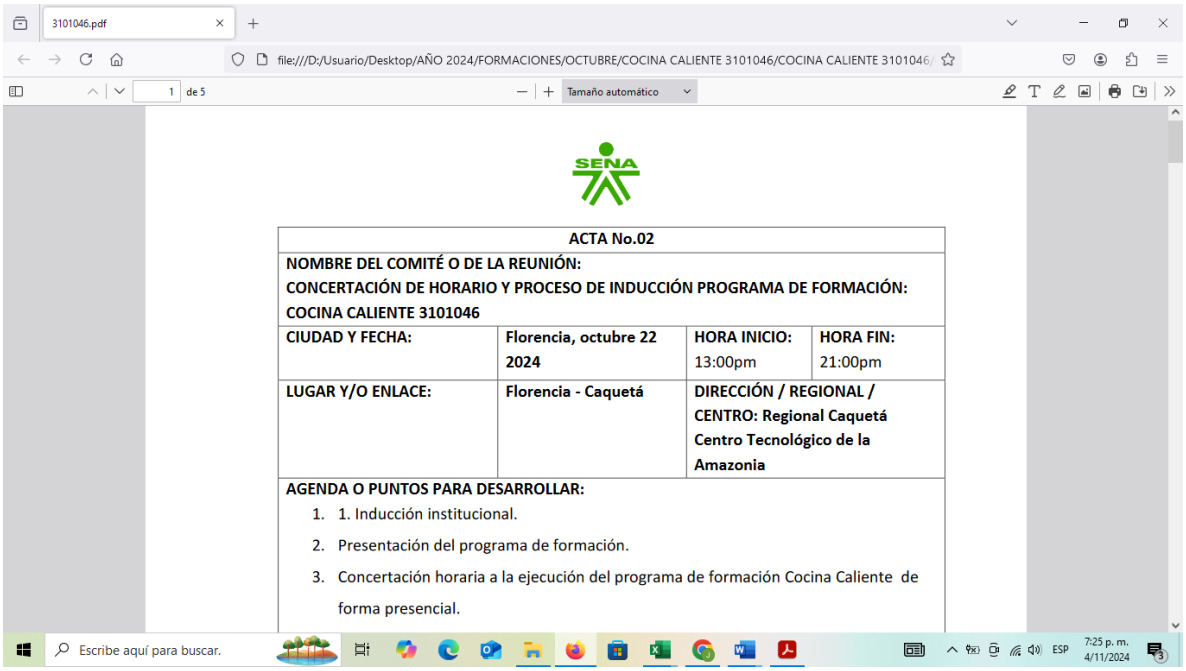
ACTA No. 02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: PREPARACION DE POSTRES NACIONALES: Ficha: 3098774			
CIUDAD Y FECHA:	**San José del Fragua, 4 agosto 2024**	**HORA INICIO:**	**HORA FIN:**
LUGAR Y/O ENLACE:	**San José del Fragua - Caquetá**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación Preparación de Postres Nacionales de forma presencial. 4. Proposiciones y varios.			

Ficha: 3100129 Cocina Típica colombiana



ACTA No.02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA típica colombiana 3100129			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, octubre 10 2024**	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Florencia - Caquetá**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá Centro Tecnológico de la Amazonia**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación Cocina Típica Colombiana de forma presencial.			

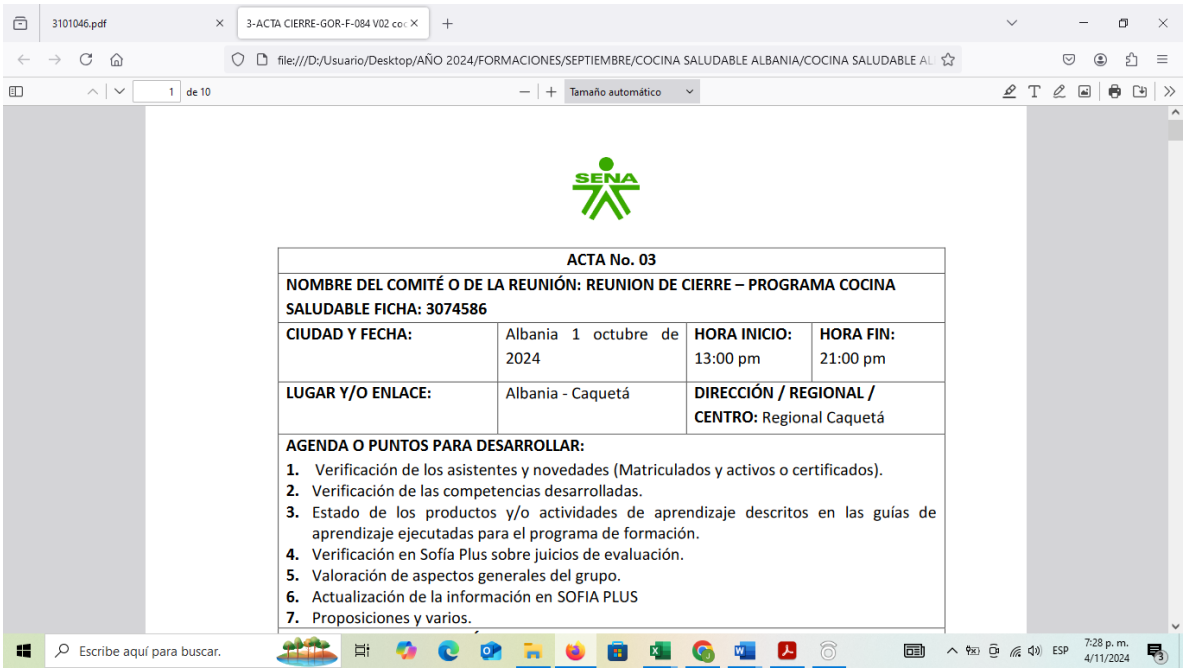
Ficha: 3101046 Cocina caliente



ACTA No.02			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CONCERTACIÓN DE HORARIO Y PROCESO DE INDUCCIÓN PROGRAMA DE FORMACIÓN: COCINA CALIENTE 3101046			
CIUDAD Y FECHA:	**Florencia, octubre 22 2024**	**HORA INICIO:** 13:00pm	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**Florencia - Caquetá**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Regional Caquetá Centro Tecnológico de la Amazonia**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: 1. 1. Inducción institucional. 2. Presentación del programa de formación. 3. Concertación horaria a la ejecución del programa de formación Cocina Caliente de forma presencial.			

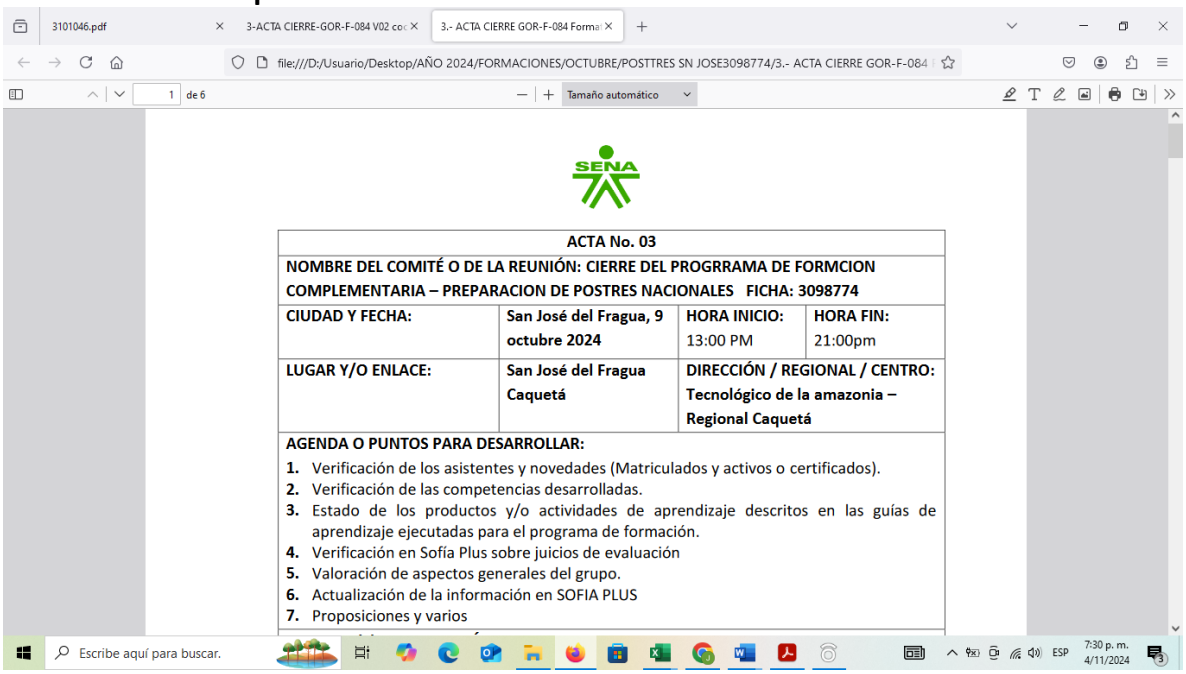
***Acta de cierre de la formación**

Ficha: 3074586 Cocina Saludable



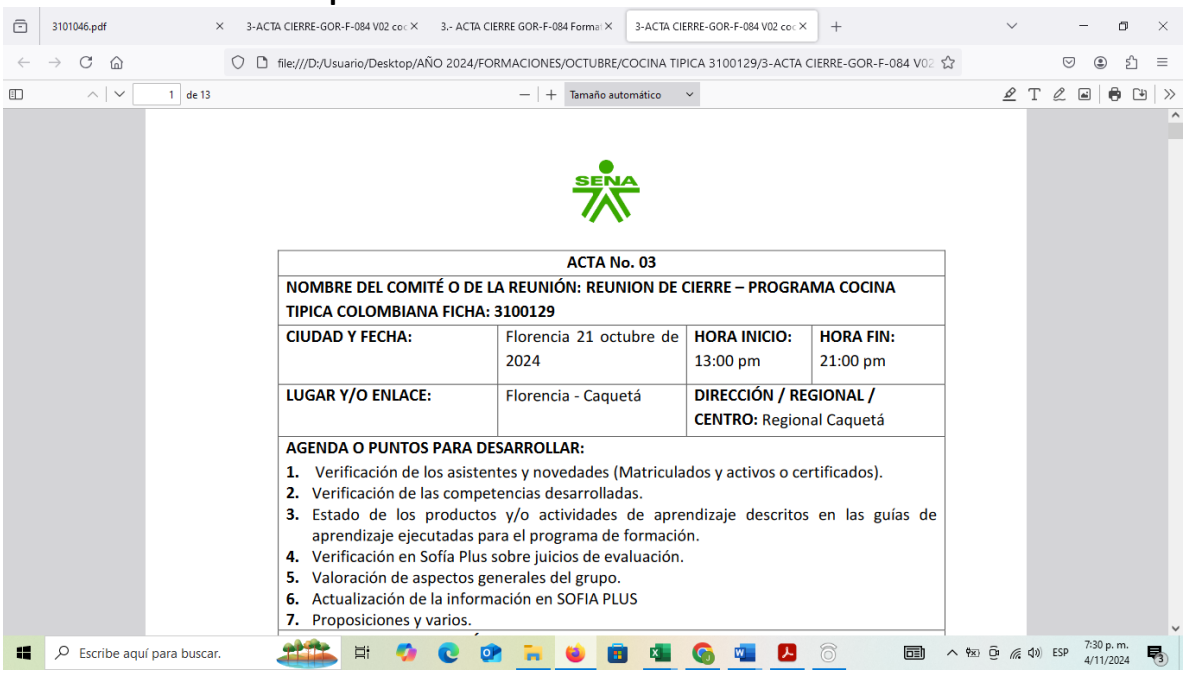
ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNION DE CIERRE – PROGRAMA COCINA SALUDABLE FICHA: 3074586			
CIUDAD Y FECHA:	Albania 1 octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Albania - Caquetá	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados). **2.** Verificación de las competencias desarrolladas. **3.** Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación. **4.** Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación. **5.** Valoración de aspectos generales del grupo. **6.** Actualización de la información en SOFIA PLUS **7.** Proposiciones y varios.			

Ficha: 3098774 Preparación Postre Nacional



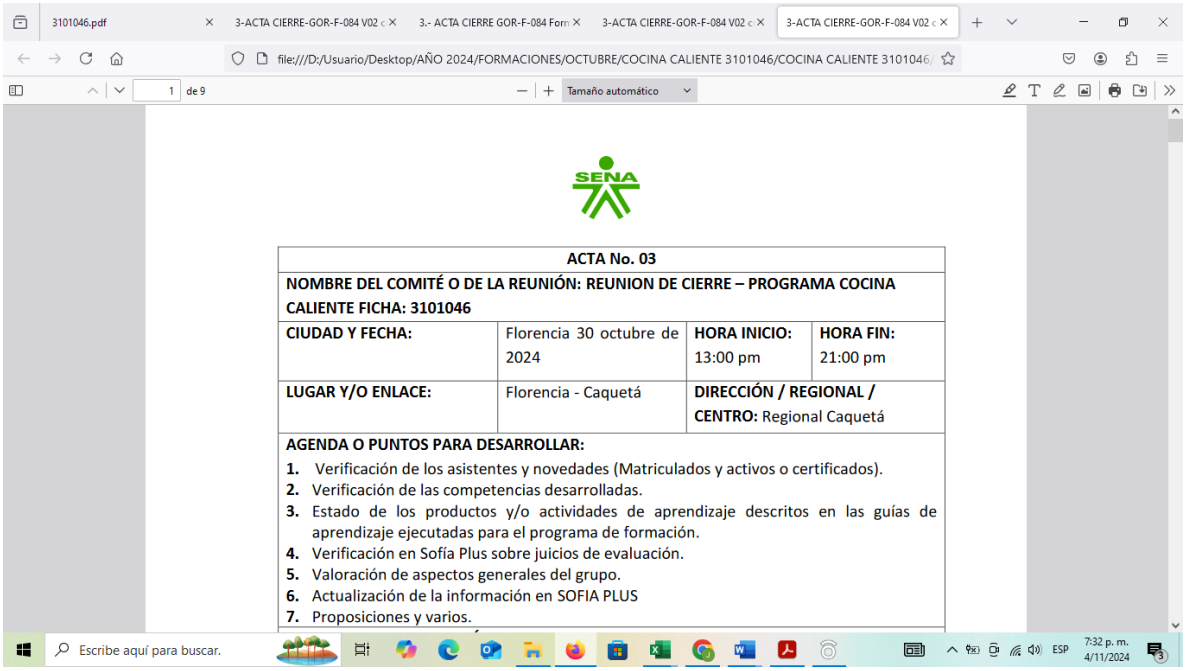
ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: CIERRE DEL PROGRRAMA DE FORMCION COMPLEMENTARIA – PREPARACION DE POSTRES NACIONALES FICHA: 3098774			
CIUDAD Y FECHA:	**San José del Fragua, 9 octubre 2024**	**HORA INICIO:** 13:00 PM	**HORA FIN:** 21:00pm
LUGAR Y/O ENLACE:	**San José del Fragua Caquetá**	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO: Tecnológico de la amazonia – Regional Caquetá**	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados). **2.** Verificación de las competencias desarrolladas. **3.** Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación. **4.** Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación **5.** Valoración de aspectos generales del grupo. **6.** Actualización de la información en SOFIA PLUS **7.** Proposiciones y varios			

Ficha: 3100129 Cocina Típica colombiana



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNION DE CIERRE – PROGRAMA COCINA TIPICA COLOMBIANA FICHA: 3100129			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 21 octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Florencia - Caquetá	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	
AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR: **1.** Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados). **2.** Verificación de las competencias desarrolladas. **3.** Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación. **4.** Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación. **5.** Valoración de aspectos generales del grupo. **6.** Actualización de la información en SOFIA PLUS **7.** Proposiciones y varios.			

Ficha: 3101046 Cocina caliente



ACTA No. 03			
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: REUNION DE CIERRE – PROGRAMA COCINA CALIENTE FICHA: 3101046			
CIUDAD Y FECHA:	Florencia 30 octubre de 2024	**HORA INICIO:** 13:00 pm	**HORA FIN:** 21:00 pm
LUGAR Y/O ENLACE:	Florencia - Caquetá	**DIRECCIÓN / REGIONAL / CENTRO:** Regional Caquetá	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Verificación de los asistentes y novedades (Matriculados y activos o certificados).
2. Verificación de las competencias desarrolladas.
3. Estado de los productos y/o actividades de aprendizaje descritos en las guías de aprendizaje ejecutadas para el programa de formación.
4. Verificación en Sofía Plus sobre juicios de evaluación.
5. Valoración de aspectos generales del grupo.
6. Actualización de la información en SOFIA PLUS
7. Proposiciones y varios.

.