PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 13 de diciembre de 2024

Señora
Alba Luz Méndez Rojas
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6850791
Cargo del supervisor Coordinadora Académica
Dependencia Formación Profesional Integral
Florencia

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

Referencia: CO1.PCCNTR.6850791 del año 2024

FABIOLA VASQUEZ PORTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.026.586.467 de Florencia Caquetá, en mi calidad de Contratista del SENA, 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 DOCE MILLONES SEISCIENTOS MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE. ($ 12.600.944). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: A) Dos pagos iguales por los meses de octubre a noviembre de 2024 por un valor de CINCO MILLONES CIENTO SETENTA y OCHO MIL CUATROCIENTOS SETENTA PESOS M/CTE. ($ 5.178.470) cada uno B) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2024 por un valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL CUATRO PESOS M/CTE. ($ 2.244.004).

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales de carácter temporal, en actividades de Instructor del área Cocina Típica Colombiana, impartiendo Formación Profesional Integral, la administración educativa y el seguimiento en la etapa productiva; en las diferentes áreas del conocimiento de la formación Titulada Presencial, y Complementaria y A Distancia en los programas regular que imparte el Centro Tecnológico de la Amazonia

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con el Desarrollo curricular (Estructura curricular, proyecto formativo, planeación pedagógica e instrumentos de evaluación) de los programas de formación titulada y/o complementaria de acuerdo con la programación asignada por la Coordinación Académica	Ejecute las acciones de formación Profesional Integral en el desarrollo de las formaciones Cocina Caliente Ficha 3129177 y 3129186 Cumplimiento 100%	1.1 Pantallazo estructura curricular de las formaciones Cocina Caliente Ficha 3129177 y 3129186 1.2 Formatos de Planeaciones pedagógicas de las formaciones Cocina Caliente Ficha 3129177 y 3129186 1.3 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación Fichas 3129177 y 3129186 1.4 Registro de asistencias de formación de las Fichas 3129177 y 3129186

			1.5 Registro de gestión de tiempos mes de diciembre Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 1
2	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando el estado de los aprendices b). Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje c) Registrando juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. d) Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc).	Registre, verifique en el sistema de información en la creación y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje de las formaciones Cocina Caliente Ficha 3129177 y 3129186 Cumplimiento 100%	2.1 Pantallazos de creación y asociacion de aprendices de la formación Cocina Caliente Ficha 3129177 y 3129186 2.2 Reporte de juicios evaluativos de las fichas 3129177 y 3129186 Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor OBLIGACION 2
3	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando	Entregue los soportes de ingreso de los aprendices al programa de formación Cocina Caliente Ficha 3129186	3.1 Registro de asistencia a matricula de la formación Cocina Caliente Ficha 3129186

	ejecute formación complementaria.	Cumplimiento 100%	Reposa en el portafolio del instructor OBLIGACION 3
4	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el Centro de Formación lo requiera.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de diciembre
5	Participar cuando el Centro de Formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades Nacionales y a los lineamientos Institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de diciembre
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica (SENNOVA) para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de diciembre
7	Apoyar procesos de Registro Calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de diciembre
8	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o	No Fui convocada a reunión de instructores	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló

	actualizaciones programadas por el Centro de Formación.		durante el mes de diciembre
9	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato (ambientes de aprendizaje, materiales de formación y uso de materiales de formación) y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén. PREGUNTAR POR ACTAS.	Almacén no me asignó bienes y elementos a cargo.	No hay evidencia por cuanto no tengo bienes a cargo.
10	Presentar los documentos, informes y formatos necesarios requeridos o exigidos con ocasión del desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el centro.	Presente informe mensual mes de diciembre de 2024 y pago de seguridad social de noviembre con numero de planilla 9478038002 Cumplimiento 100%	10.1 Cuenta de cobro (planilla de Si contratista, seguridad social, informe de ejecución contractual OBLIGACION 10
11	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA" y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	No se anexa evidencia para el mes objeto de cobro, la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA", vence el 25 de julio 2025 Cumplimiento 100%	Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de octubre
12	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de diciembre
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión	No fui asignada por la Coordinación Académica	No se registra evidencia de esta

	y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	para desarrollar esta obligación contractual	actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de diciembre
14	Prestar apoyo en la evaluación y supervisión de procesos contractuales de bienes y servicios cuando se requiera de acuerdo con al área de su competencia.	No participe en ningún proceso contractual	No hay evidencia porque no tuve requerimiento
15	Realizar el pago de estampilla PRO-UNIVERSIDAD de la Amazonia equivalente al 1.5% del valor del contrato.	Realice pago de la estampilla Pro Universidad el dia 30 de octubre de 2024 Cumplimiento 100%	Evidencia que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor en el mes de octubre
16	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No fui asignada por la Coordinación Académica para desarrollar esta obligación contractual	No se registra evidencia de esta actividad debido a que no se desarrolló durante el mes de diciembre

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.

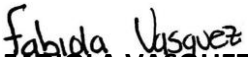
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

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. 9478038002 de la planilla, Aportes en Línea del periodo noviembre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en One Drive: DICIEMBRE

Cordialmente,



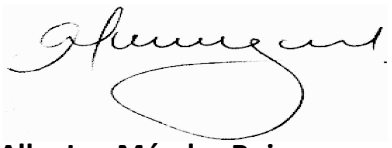
FABIOLA VASQUEZ PORTES

Contratista

C.C. No. 1.026.586.467

Recibí a satisfacción:

Firma



Alba Luz Méndez Rojas

SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6850791

Cargo Coordinadora Académica

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN DEL PROGRAMA
66210161	COCINA CALIENTE
VERSIÓN: 1	SECTOR DEL PROGRAMA: SERVICIOS
Vigencia del Programa	Fecha inicio Programa: 18/06/2010 Fecha Fin Programa: El programa aún se encuentra vigente
DURACIÓN MÁXIMA	60 horas
JUSTIFICACIÓN:	o El SENA entidad encargada de la formación para el trabajo presenta este programa basado en competencias laborales y las actualizaciones tecnológicas correspondientes al vector cliente, en la que se hace énfasis en la formación combinada desde las TICs . o Durante el desarrollo del programa se hace el refuerzo practico necesario con talleres especiales en el área de producción de alimentos . La formación va enfocada a un personal afín que necesita una mayor actualización en el área gastronomita para poder desempeñar su rol en empresas afines o un mejorar la calidad nutricional en su propia unidad familiar
REQUISITOS DE INGRESO:	-Carta de presentación expedida por la comunidad. -Cumplir con el trámite de selección definido por el Centro
ESTRATEGIA METODOLÓGICA:	Centrada en la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento: -El instructor - Tutor -El entorno -Las TIC -El trabajo colaborativo

COMPETENCIA	
CÓDIGO:	DENOMINACIÓN
260201011	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

ELEMENTO(S) DE LA COMPETENCIA
DENOMINACIÓN
Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.
Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar.

2. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DESCRIPCIÓN
2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES
3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES
1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

3. CONOCIMIENTOS

3.1. CONOCIMIENTOS DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS

Gastronomía, historia, importancia, lenguaje técnico.
Áreas de cocina. Características y organigrama.
BPM, manejo de equipos, herramientas y utensilios.
Técnicas de preparación, cortes y cocción de alimentos.
Preparaciones bases: fondos, salsas calientes.
Mise en place: áreas, equipos, insumos y menaje
Valorar la receta estándar.

3.2. CONOCIMIENTOS DE PROCESO

Valorar e interpretar la historia de la gastronomía.
Realizar procesos de cocina de acuerdo al organigrama.
Emplear técnica de manipulación, conservación y cocción de alimentos.
Valorar e interpretar la receta estándar.
Preparar platos calientes nacionales.
Elaborar salsas calientes.
Manejar técnicas de base en la producción

4. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente.
Clasifica las áreas de la cocina.
Establece las diferencias técnicas, procesos, y métodos de cocción.
Realiza mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados.
Interpreta receta estándar.
Prepara platos calientes.

5. PERFIL TÉCNICO DEL INSTRUCTOR

Modelo de Mejora Continua	LÍNEA TECNOLÓGICA DEL PROGRAMA CLIENTE RED TECNOLÓGICA TECNOLOGÍAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

Requisitos Académicos	
Competencias mínimas	
Experiencia laboral y/o especialización	

CONTROL DEL DOCUMENTO

	NOMBRE	CARGO	DEPENDENCIA / RED	FECHA
Responsable del diseño	NORBERTO ELIAS NARVAEZ	INSTRUCTOR	null. REGIONAL CAQUETÁ	25/05/2010
Responsable del diseño	DIEGO LUIS ROJAS NAVARRETE	ACTIVAR PROGRAMA	null. REGIONAL CAQUETÁ	18/06/2010
Aprobación	HENRY ALFONSO PASTRANA PRIETO		CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN. REGIONAL ANTIOQUIA	17/06/2010

1.2 Formatos de Planeaciones pedagógicas de las formaciones Cocina Caliente Ficha 3129177 y 3129186

	Versión: 04
	Código: GFPI-F-134

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Planeación Pedagógica

Copia no controlada

Fecha de Elaboración	**15 DE NOVIEMBRE DEL 2024**
Denominación del Programa de Formación	**COCINA CALIENTE**
Modalidad de Formación	**PRESENCIAL**
Código y versión del Programa de Formación	**66210161**
Nombre del Proyecto Formativo (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**No aplica**
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	**No aplica**
Nombre Completo de los integrantes del Equipo de Gestión Curricular que realizó la planeación pedagógica	**FABIOLA VASQUIZ PORTES** — **Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA**
	Nombres y Apellidos — **Regional y Centro de formación**
	FICHA:3129177 — **Regional y Centro de formación**

FASE DE PROYECTO FORMATIVO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO FORMATIVO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	SABERES DE CONCEPTOS Y PRINCIPIOS	SABERES DE PROCESO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			OBSERVACIONES
								HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE			AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES	
NO APLICA	NO APLICA	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE, (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	1.ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES 3.ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES	Gastronomía, historia, importancia, lenguaje técnico. Áreas de cocina. Características y organigrama. BPM, manejo de equipos, herramientas y utensilios. Técnicas de preparación, cortes y cocción de alimentos. Preparaciones bases: fondos, salsas calientes. Mise en place: áreas, equipos, insumos y menaje Valorar la receta estándar	Valorar e interpretar la historia de la gastronomía. Realizar procesos de cocina de acuerdo al organigrama. Emplear técnica de manipulación, conservación y cocción de alimentos. Valorar e interpretar la receta estándar. Preparar platos calientes nacionales. Elaborar salsas calientes. Manejar técnicas de base en la producción	Manejo normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente. Clasifica las áreas de la cocina. Establece las diferencias técnicas, procesos, y métodos de cocción. Realiza mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. Interpreta receta estándar. Prepara platos calientes.	Cognitiva: identificar las preparaciones con alimentos frios. Procedimental: interpretar la importancia de la cocina fria. Mentionar los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. ACTITUDINAL Y VALORATIVA: Razonar sobre la importacia de una alimentacion sana.	60 HORAS	NO APLICA	DE CONOCIMIENTOS: Prueba oral sobre platos de cocina caliente Técnica: pregunta Instrumento: Lista de chequeo DE DESEMPEÑO: Exposición de implementacion de receta estandar. Técnica: Exposición Instrumento:Lista de chequeo. DE PRODUCTO: Elaboracion de una receta Técnica: preparacion de una receta Instrumento:Lista de chequeo	MESA REDONDA, PRACTICA EN TALLER DE COCINA Y TALLERES DE RECETA ESTANDAR.	cocina del SENA	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES PREPARACIONES A REALIZAR Y MATERIALES DE FORMACION.	FABIOLA VASQUIZ PORTES TECNOLOGA EN GESTION GASTRONOMICA.	

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** COCINA CALIENTE
- **Código del Programa de Formación**: 66210161
- **Nombre del Proyecto**: No aplica.
- **Fase del Proyecto**: No aplica.
- **Actividad de Proyecto**: No aplica.
- **Competencia**: 260201011 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 :**
- elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar
- preparar salsas calientes nacionales
- elaborar platos calientes nacionales
- **Duración de la Guía:** 60 HORAS

2. PRESENTACIÓN

El propósito de esta guía de aprendizaje, busca dar repuesta a los resultados de aprendizaje planteados de acuerdo con los procedimientos,por ende este programa tiene como principal objetivo incorporarlo a usted estimado aprendiz a reconocer la importancia de la cocina saludable, este documento (GUÍA DE APRENDIZAJE), sirve como un instrumento didáctico para que usted respetado aprendiz tenga la facultad de desarrollarlo de manera autónoma dentro de su proceso de aprendizaje acorde a su manera o estilo de aprender.

Por tanto, se sugiere primero leer la guía de aprendizaje en su totalidad, para que de manera ordenada y manejando los tiempos sugeridos, cumpla con las evidencias e inicie el desarrollo de cada una de las acciones propuestas.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

Recuerde que los conocimientos adquiridos durante el desarrollo de estas actividades, son claves para apropiar los conceptos generales de la cocina caliente; además le permitirá desarrollar las habilidades necesarias para lograr una buena alimentación.

3.1 Actividades de reflexión inicial

En el desarrollo de las actividades de reflexión, podemos observar el *video https://www.youtube.com/watch?v=tqlzyuAQPmg* (cocina caliente) es un preámbulo que le permite ver y analizar la importancia de las comidas calientes.

Organizados en grupos de trabajo, cada uno realiza una lluvia de ideas donde plantearan platos de cocina caliente.

Cada grupo elige un representante para exponer el trabajo realizado y las conclusiones de las actividades, ante los demás compañeros.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje

En esta actividad el aprendiz debe desarrollar una lista de conceptos relacionados con cocina caliente y las buenas prácticas de manufactura en los alimentos, para la aplicación de los mismos en la preparación de los platos. Una vez realizado el ejercicio de forma individual o en grupo, se realiza una socialización de las respuestas dadas por cada aprendiz, de acuerdo a sus saberes previos; de esta manera el instructor puede establecer los aspectos en los cuales debe enfatizar y fortalecer el conocmiento de cada aprendiz.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización). (TALLERES COCINA)

En esta actividad el instructor hará una presentación sobre la cocina típica colombiana y los riesgos de contaminación en los alimentos, las cuales son herramientas de competitividad en la industria gastronómica.Con esta implementación, el aprendiz adquirirá los conocimientos suficientes para el buen desempeño.

Una vez culminada la exposición, el instructor realiza un taller teórico práctico en el cual los aprendices organizados en grupos, deben elaborar una receta teniendo en cuenta los principios básicos de la cocina saludable .

Cada grupo trabajará siguiendo las orientaciones dadas por su instructor, pero creando una propuesta novedosa y factible de realizar, en la cual se planteen los alcances esperados y los medios de verificación del plan propuesto. Una vez terminado el taller, cada grupo presentará su trabajo ante los demás compañeros y su instructor para socializar el ejercicio propuesto y los conocimientos adquiridos en el desarrollo de esta actividad.

Para afianzar el conocimiento se escoge la mejor propuesta para realizarla en la práctica. Los aprendices asumen roles para el desarrollo práctico de la actividad escogida para ser presentada a el instructor.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

Los aprendices organizados en grupos de trabajos, realizan una muestra gastronómica y a su vez innovadora, usando recursos del lugar donde se encuentran y de la misma manera deberán organizar el stan asignado para dicha actividad.

- Ambiente Requerido: Ambiente con mesas y sillas para trabajar.
- Materiales: Utensilios de cocina, papel periódico en pliegos o cartulina, marcadores, cinta pegante.

4. PLANTEAMIENTO DE EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE PARA LA EVALUACIÓN EN EL PROCESO FORMATIVO.

Fase del proyecto formativo	Actividad del proyecto formativo	Actividad de Aprendizaje	Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
NO APLICA	**NO APLICA**	Cognitiva: Identificar las preparaciones de cocina caliente Procedimental: interpretar la importancia de la cocina caliente . Monitorear los procesos de la manipulación de alimentos teniendo en cuenta las buenas practicas de manufactura. ACTITUDINAL Y VALORATIVA: Razonar sobre la importacia de la cocina colombiana .	**DE CONOCIMIENTOS:** **Prueba Escrita sobre cocina caliente.** **DE DESEMPEÑO:** **Exposición de comida caliente.** **DE PRODUCTO:** **Preparacion de producto aplicando las BPM.**	-selecciona materia prima de acuerdo con las receta estándar. -procesa la materia prima aplicando las técnicas básicas. -emplea correctamente los diferentes equipos y utensilios de acuerdo con la preparación y al procedimiento . -aplica las técnicas de acuerdo con la preparación interpreta la receta estándar de acuerdo con la preparación.	**Técnica:**Formulación de preguntas **Instrumento:** Cuestionario, mapa conceptual, lista de chequeo. **Técnica: Exposición** **Instrumento: Lista de chequeo.** **Técnica: Elaboracion de producto.** **Instrumento: lista de chequeo**

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

GASTRONOMIA: ES LA CIENCIA Y ARTE QUE ESTUDIA LA RELACIÓN DEL SER HUMANO CON SU ALIMENTACIÓN Y SU MEDIO AMBIENTE O ENTORNO.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: SON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS Y PRACTICAS GENERALES DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, ELABORACIÓN, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO; CON EL OBJETO DE GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.

CONTAMINACIÓN: LA CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA SE DEFINE COMO LA PRESENCIA DE CUALQUIER MATERIA ANORMAL EN EL ALIMENTO QUE COMPROMETA SU CALIDAD PARA EL CONSUMO HUMANO.

ALIMENTO: ES CUALQUIER SUSTANCIA NORMALMENTE UTILIZADA POR SERES VIVOS CON FINES NUTRICIONALES, SOCIALES, FÍSICOS, SALUD Y PSICOLÓGICOS.

INOCUIDAD ALIMENTARIA: SE ENFOCAN PRINCIPALMENTE EN LA HIGIENE Y EN LA MANIPULACIÓN A LO LARGO DE TODA LA CADENA ALIMENTARIA, SU OMISIÓN O MALAS PRÁCTICAS PUEDEN GENERAR PROBLEMAS GRAVES DE SALUD PÚBLICA, AQUÍ RADICA LA IMPORTANCIA DE QUE LAS EMPRESAS LAS IMPLEMENTEN ADECUADAMENTE Y EVITEN SANCIONES Y COMPLICACIONES LEGALES.

CONTAMINACIÓN CRUZADA: ES EL PROCESO MEDIANTE EL CUAL LOS ALIMENTOS ENTRAN EN CONTACTO CON OTROS QUE ESTÁN COCINADOS O NO Y QUE TERMINAN POR CONTAMINARSE COMO RESULTADO DEL INTERCAMBIO DE SUSTANCIAS AJENAS**.**

MATERIA PRIMA: SE CONOCEN COMO MATERIAS PRIMAS A LA MATERIA EXTRAÍDA DE LA NATURALEZA Y QUE SE TRANSFORMA PARA ELABORAR MATERIALES QUE MÁS TARDE SE CONVERTIRÁN EN BIENES DE CONSUMO.ES TODO AQUEL ELEMENTO QUE SE TRANSFORMA E INCORPORA EN UN PRODUCTO FINAL.

GASTROTURISMO: ES UNA FORMA DE TURISMO, DONDE EL INTERÉS ESTÁ PUESTO EN LA GASTRONOMÍA Y CULTURA CULINARIA DEL PAÍS QUE SE VISITA.

AUTOCTONO: ES UN ADJETIVO QUE PUEDE APLICARSE AL SER VIVO, AL PRODUCTO O AL LUGAR QUE ES ORIGINARIO O NATIVO DEL PAÍS EN EL QUE SE ENCUENTRAN. LO AUTÓCTONO, POR LO TANTO, ES PROPIO DE UN SITIO.

ORGANOLEPTICO: SON TODAS AQUELLAS DESCRIPCIONES DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS QUE TIENE LA MATERIA EN GENERAL, SEGÚN LAS PUEDEN PERCIBIR LOS SENTIDOS, COMO POR EJEMPLO SU SABOR, TEXTURA, OLOR, COLOR O TEMPERATURA.

TABLA DOSIFICADORA: GRADUAR O CALCULAR LA DOSIS PARA UNA DESINFECTACION EN ALIMENTOS.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:

https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa#:~:text=La%20gastronom%C3%ADa%20(del%20griego%20%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1,su%20medio%20ambiente%20o%20entorno.

http://buenaspracticasdemanufactura12.blogspot.com/#:~:text=Son%20los%20principios%20b%C3%A1sicos%20y,la%20inocuidad%20de%20los%20alimentos.

https://www.elsevier.es/es-revista-offarm-4-articulo-contaminaciones-alimentarias-13107676#:~:text=La%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria%20se%20define,calidad%20para%20el%20consumo%20humano.&text=Cuando%20hablamos%20de%20contaminaci%C3%B3n%20alimentaria,contaminaci%C3%B3n%20qu%C3%ADmica%2C%20f%C3%ADsica%20o%20biol%C3%B3gica.

https://es.wikipedia.org/wiki/Alimento

www.gestoressst.com

https://www.ecured.cu/Materia_prima#:~:text=Se%20conocen%20como%20materias%20primas,incorpora%20en%20un%20producto%20final.

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**FABIOLA VASQUEZ PORTES**	**INSTRUCTOR EN GASTRONOMIA**	**CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	**20 DE JUNIO DEL 2024.**

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

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	COCINA CALIENTE	**No. De Ficha:**	3129177
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo con la receta estándar y preparar salsas calientes nacionales.		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar: Salón**	**Ambiente :**
Instructor:	Fabiola Vasquez Portes	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE NOVIEMBRE Y DICIEMBRE DE 2024 HORARIO 14:00 A 18:00					
				FIRMA APRENDIZ					
				MIERCOLES 27	JUEVES 28	VIERNES 29	LUNES 2 (dic)	MARTES 3 (dic)	MIERCOLES 4 (dic)
	MARROQUIN PINTA	ADRIANA LIZETH	69.023.215	Adriana M.	Adriana M.	Adriana M.	Adriana M	Adriana M.	Adriana M.
	JARAMILLO DUQUE	ANDRES FELIPE	1006511428	Af. Jaramillo D	Af. Jaramillo D	Af. Jaramillo D	Af. Jaramillo D	Af. Jaramillo D	Af. Jaramillo D
	SANTANILLA CRIOLLO	ANGELY VALENTINA	1117 507 327	Angely S	Angely S	Angely S	Angely S	Angely S	Angely S
	LOPEZ VELANDIA	AYDA YISELA							
	POLANIA BASTIDAS	EDWING	16187157						
	ROZO MORENO	ELIZABETH							
	GUTIERREZ LOPEZ	FANNY	40.757.989	Fanny Gutierrez	Fanny Gutierrez	Fanny Gutierrez	Fanny Gutierrez	Fanny Gutierrez	Fanny Gutierrez
	PACHECO ALVAREZ	IVES	17.626.720						
	PERDOMO GUENIS	JHONNY ALEJANDRO	1004301071						
	VARGAS TRUJILLO	JUAN CARLOS	17653761	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C	Juan C
	VARGAS CARDONA	JULLY TATIANA	1117540751						

Scanned with CamScanner

Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

	MARIN GONZALEZ	LUZ MARINA	40759352						
	QUIÑONES VALENCIA	MAIRA ALEJANDRA							
	MOSQUERA QUIROGA	MARIA JOSE							
	VALDERRAMA GIL	MARTHA CECILIA	40769639						
	CARDONA IBARRA	OMAIRA	Omaira C.	Omaira C.	Omaira C.	Omaira C.	Omaira C.	Omaira C.	Omaira C.
	PEÑA GARZON	OSCAR JULIAN							
	CUELLAR JOVEN	OSCAR ROLANDO	17'649.208						
	TRUJILLO DE VARGAS	ROSA IRENE	40757422	Rosa Irene	Rosa Irene	Rosa Irene	Rosa Irene	Rosa Irene	Rosa Irene
	MONROY CORTES	ROSALBA							
	TOVAR GONZALEZ	SULAY	40769.090						
	ARTUNDUAGA TABARES	YENI PAOLA							
	LOPEZ MORENO	YOHANA	1117488457						
	LOZANO GUTIERREZ	YULIANA ANDREA	1118024908						

Fabiola Vasquez
Firma Instructor (a):

SENA
Regional Caquetá

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Programa:	COCINA CALIENTE	**No. De Ficha:**	3129186
Competencia:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	**Código:** 260201011	**Horas:**
Resultado de Aprendizaje	Elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo con la receta estándar y preparar salsas calientes nacionales.		
Municipio:	Florencia Caquetá	**Lugar:** Salón	**Ambiente :**
Instructor:	Fabiola Vasquez Portes	**No. Doc. Identidad**	1.026.586.467

AHPS TP	APELLIDOS	NOMBRES	No. De IDENT	MES DE DICIEMBRE DE 2024 HORARIO 18:00 A 22:00					
				FIRMA APRENDIZ					
				Lunes 2	Martes 3	Miércoles 4	Jueves 5	Viernes 6	Lunes 9
	VALENCIA DURAN	ANDRY ANGELICA	1013588607						
	COTACIO VASQUEZ	ANGIE LISSETH	1116088971						
	NUVAN DELGADO	DIANA MILENA	40088345						
	ACUÑA OSPINO	ELKIN LUIS	1065170958						
	RAMIREZ OCHOA	JUAN ANDRES AMADEUS							
	MOSQUERA NUVAN	LAURA VALENTINA	1000287750						
	LEIDY COSTANZA GASCA ENDO	LEIDY COSTANZA							
	TOLEDO ROJAS	LINA SOFIA	1006577727						
	MORENO NIETO	LIZETH VANESSA	1117913114						
	CANO ZAMBRANO	LOREN CAMILA	1006503403						
	DURAN ESCUCHA	MAIRA CONSUELO	40780164						

Scanned with CamScanner

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA
CONTROL DE ASISTENCIA DIARIA

Regional Caquetá

	GONZALEZ CHINCHILLA	MARIA BIBIANA	633607 80	Bibiana G	Bibiana G	Bibiana G		
	MUÑOZ CICERI	MARIA ELPIDIA	40611136					
	NUÑEZ ALVIRA	MARIA FERNANDA	1.117.529.611	M. fernanda N	M. fernanda N	M. fernanda N		
	ROJAS GARZON	MARINELLA	1.005555 2166	Marinella R	Marinella R	Marinella R		
	OCHOA GOMEZ	MARTHA CECILIA						
	BOBADILLA FIGUEROA	MARTHA PATRICIA	20782136					
	GALVIS RICO	MARTHA YANETH	40780624					
	ZAMBRANO HURTADO	OBELLANIDES	40.773.335					
	CARDONA IBARRA	OLIDA						
	DUQUE LARA	OSCAR MARIANO	16.188.104					
	CARDOZO CARDOZO	PAULA ANDREA						
	OLAYA ALVIRA	PAULA DANIELA	1117.550.390	Paula D. Olaya	Paula D. Olaya	Paula D. Olaya		
	RUIZ LONDOÑO	SOFIA						
	JIMENEZ HEREDIA	WULDER JOHANN	16182008					

Fabiola Vasquez
Firma Instructor (a):

Scanned with CamScanner

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

FECHA INICIAL: 01/12/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 13/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3129186 - 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

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: 3129177 - 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

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 :	20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	80,00

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

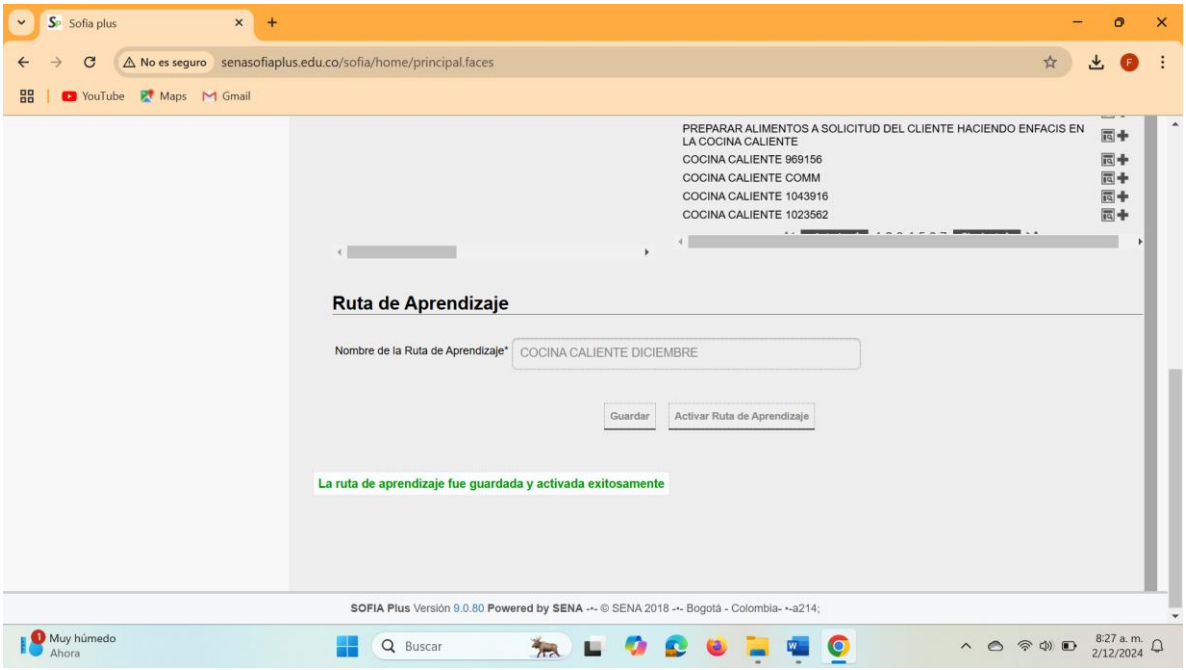
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

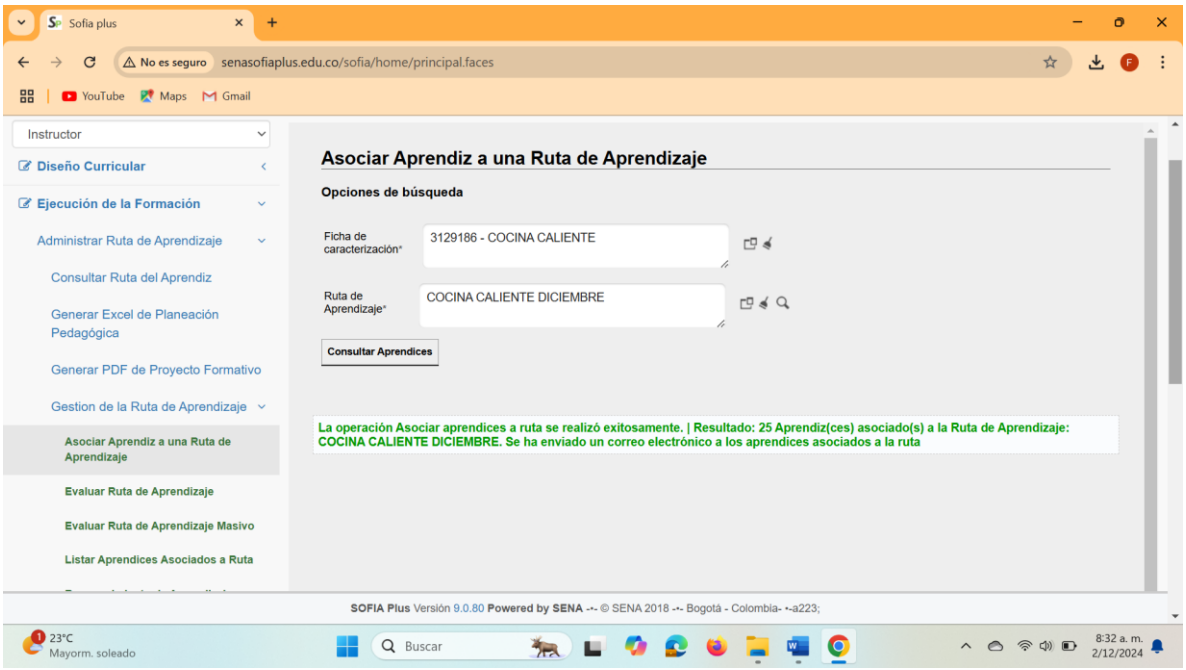
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

2.1 Pantallazos de creación y asociacion de aprendices de la formación Cocina Caliente Ficha 3129177 y 3129186

creación ruta de aprendizaje ficha: 3129186 cocina caliente.



Asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje ficha: 3129186 cocina caliente.



2.2 Reporte de juicios evaluativos de las fichas 3129177 y 3129186

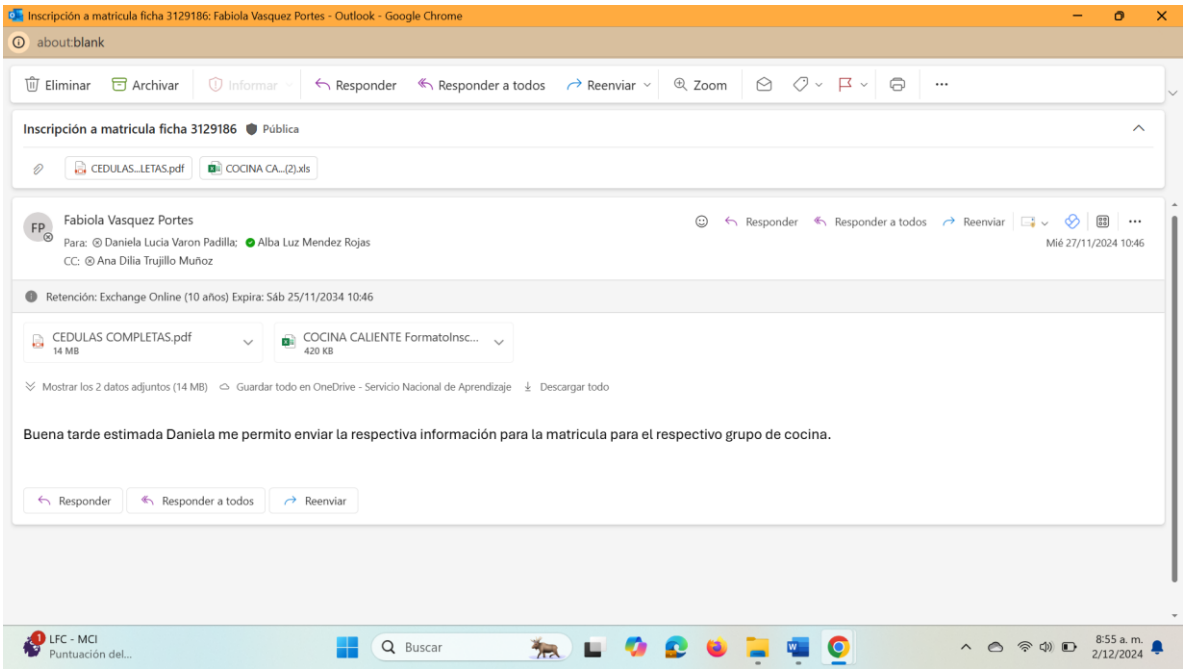
Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte: 03/12/2024
Ficha de Caracterización: 3129177
Cógigo: 66210161
Versión: 1
Denominación: COCINA CALIENTE
Estado de la Ficha de EN EJECUCION
Fecha Inicio: 18/11/2024
Fecha Fin: 06/12/2024
Modalidad de Formación: PRESENCIAL
Regional: 18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación: 9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1004301071	JHONNY ALEJANDRO	PERDOMO GUENIS	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1005771649	MAIRA ALEJANDRA	QUIÑONES VALENCIA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006501059	MARIA JOSE	MOSQUERA QUIROGA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006511428	ANDRES FELIPE	JARAMILLO DUQUE	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1006516060	OSCAR JULIAN	PEÑA GARZON	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117488457	YOHANA	LOPEZ MORENO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117489917	YENI PAOLA	ARTUNDUAGA TABARES	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
TI	1117507327	ANGELY VALENTINA	SANTANILLA CRIOLLO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1117540751	JULLY TATIANA	VARGAS CARDONA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	1118024908	YULIANA ANDREA	LOZANO GUTIERREZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	16187157	EDWING	POLANIA BASTIDAS	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17626720	IVES	PACHECO ALVAREZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17649208	OSCAR ROLANDO	CUELLAR JOVEN	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	17653764	JUAN CARLOS	VARGAS TRUJILLO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	26636325	ELIZABETH	ROZO MORENO	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	36308700	AYDA YISELA	LOPEZ VELANDIA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40076884	OMAIRA	CARDONA IBARRA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40757422	ROSA IRENE	TRUJILLO DE VARGAS	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40757989	FANNY	GUTIERREZ LOPEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40759351	LUZ MARINA	MARIN GONZALEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40769090	SULAY	TOVAR GONZALEZ	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	40769639	MARTHA CECILIA	VALDERRAMA GIL	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	65698155	ROSALBA	MONROY CORTES	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES
CC	69023215	ADRIANA LIZETH	MARROQUIN PINTA	EN FORMACION	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	223155 - 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES	APROBADO	02/12/2024 8.51 a	CC 1026586467 - FABIOLA VASQUEZ PORTES

3.1 Registro de asistencia a matricula de la formación Cocina Caliente Ficha 3129186

Pantallazo de correo enviado para la respectiva matricula ficha:3129186 cocina caliente



Fabiola Vasquez

SENA | siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 26/11/24

REGIONAL:	18 Caquetá	CENTRO DE FORMACIÓN:	9516 Centro Tecnológico de la Amazonia	CIUDAD/MUNICIPIO:	Florencia
NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN:	Cocina Caliente			NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA)	3129186

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
1	CC	1116058871	Angie lisseth	Cotacio Vasquez		angiecotacio6@gmail.com	3203143526	ANGIEC
2	CC	40611136	Maria	Munoz Ucor		munozucoria@gmail.com	3152736143	Maria Munoz
3	CC	1117.529.641	M: Fernanda	Nuñez Alvira		0112johan@gmail.com	3219168232	Maria Fernanda N.
4	CC	1117550390	Paula Daniela	olaya Alvira		alvira12@gmail.com	3103746362	Paula P. O. A.
5	CC	1055552166	Marinella	Rosas Garzon		marinellagarzon14@gmail.com	3135788004	Mz. Ariella Rojas
6	CC	40.773.565	Martha Cecilia	ochoa Gomez		marthacecilia ochoagomez@gmail.com	3102736600	
7	CC	1117.490.111	Juan Andres Amadeus	Ramirez ochoa		marthacecilia ochoagomez@gmail.com	3102736600	
8	CC	63321780	Mª Bibiana	Gonzalez		bibiga29@hotmail.com	3108746534	B. bianc
9	CC	1000237750	Laura Valentina	Mosquera Nuvan		lauramonyv-11@hotmail.com	3144282808	Vale
10	CC	40 088345	Diana Milena	Nuvan Delgado.		dianamnuvan79@gmail.com	3215292187	Diana N.
11	CC	1.117.583769	Paula Andrea	Cardozo Cardo		cardozo paula andrea@gmail.c	3219155534	paula cc
12	CC	1618008	W Johanna	Jimenez M Jimenez		Johan-1122@gmail.	3107662608	Johan J M
13	CC	40782136	Martha	Bobadilla			3163785009	Martha Bobadilla
14	CC	1117501637	Leidy	Gasca Endo			3204583378	Leidy Gasca
15	CC	1006511131	Lina Sofia	Toledo Rojas			3212018116	
16	CC	1117491314	Lizeth Vanessa	Moreno Nieto			3214502164	
17	CC	40773335	Obelianides	Zambrano hurtado			3209460770	
18	CC	40780624	Martha Yaneth	Galvis Rico			3204268989	
19	CC	40782406	Olida Cardona	Cardona Ibarra			3134160155	Olida Cardona
20	CC	1006503403	LOREN CAMILA	CANO ZAMBRANO		camilacano@gmail	3232248492	

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

Scanned with CamScanner

Fabiola Vasquez

SENA | siga

PROCESO DE DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

VERSION: 3

CÓDIGO: GFPI-PL-001

FECHA DE DILIGENCIAMIENTO (DD/MM/AAAA): 26/11/24

REGIONAL:	18 Caquetá	CENTRO DE FORMACIÓN:	9516 Centro Tecnológico de la Amazonia	CIUDAD/MUNICIPIO:	Florencia

NOMBRE DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN: Cocina caliente

NÚMERO DE FICHA DE CARACTERIZACIÓN (APLICA PARA PRUEBAS Y MATRICULA): 3129186

A CONTINUACIÓN SELECCIONE EL PROCESO QUE SE VA A REALIZAR

CHARLAS INFORMATIVAS	☐	PRESENTACIÓN PRUEBAS PRESENCIALES	☐	MATRICULA	☒

DATOS DE LOS PARTICIPANTES

No.	TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD ASPIRANTE	NÚMERO DOCUMENTO IDENTIDAD ASPIRANTE	NOMBRES DEL PARTICIPANTE	APELLIDOS DEL PARTICIPANTE	DIRECCIÓN / DEPENDENCIA / CARGO	CORREO ELECTRONICO	TELÉFONO	FIRMA
21	C.C.	16.[illegible].[illegible]	OSCAR MARIANO	DUQUÉ LARA		mariano.duque@gm	3209171074	
22	CC	1065130957	ELKIN	ACUÑA			3107716071	
23	CC	1073588607	Andry Angelica	valencia		Andryvalencia	3209167063	
24	CC	40780764	Maira Consuelo	Duran		maidu3@gmail.com	3208324307	
25	CC	30507012	SOFIA	Ruiz Londoño		Sofiruiz@hotmail.com	3208506427	
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
36								
37								
38								
39								
40								

Consentimiento de prueba: es la manifestación libre, voluntaria y expresa, que da por escrito o vía web, un aspirante a la formación en el SENA, autorizando que se le realice una prueba de selección, cuyo resultado deberá consignarse en su registro.

GF

Scanned with CamScanner

10.1 Cuenta de cobro (planilla de Si contratista , seguridad social, informe de ejecución contractual

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA LIQUIDACIÓN PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONAS NATURALES (RENTAS DE TRABAJO ARTICULO 103 ESTATUTO TRIBUTARIO)

REGIONAL CAQUETÁ

CENTRO TECNOLÓGICO DE LA AMAZONÍA-CAQUETÁ

Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1

Código Regional	18
Código Centro	951610
Fecha Elaboración	Diciembre de 2024
Versión	MARZO 2024 - 2,24
ID de Proceso	40923-845192

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	Banco a consignar:	BANCOLOMBIA
Cédula de Ciudadanía	1.026.586.467	Tipo de cuenta:	AHORROS
Correo electrónico:	favasquezpor@sena.edu.co	Número de Cuenta:	46687313453
IP/Nº de contacto:	3214750075	Presta Servicios Excluidos de IVA:	SI
Inducción SST:	SI	Pertenece al régimen simple de tributación:	NO
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Es declarante de renta por el año gravable 2023	NO

¿Es pensionado o tiene otra situación sustentada normativamente para no estar obligado a cotizar pensión?	NO
Sus ingresos en el 2023 fueron iguales o superiores a $59.377.000	NO
Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2024 es igual o superior a $188.260.000 (debe registrarse como responsable del IVA)	NO
¿Utiliza costos o gastos asociados al ingreso para disminuir su impuesto de renta que declara ante la DIAN anualmente?	NO
Concepto del pago corresponde a:	Ninguno
TARIFA RETENCIÓN ARTICULO 392 E.T.	0,00%

DATOS DEL CONTRATO

Nº del contrato:	6850791/2024	Nº Compromiso SIIF	181324	Número de pagos durante la vigencia del contrato	3
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	Prestar los servicios profesionales de carácter temporal, en actividades de Instructor del área Cocina Típica Colombiana, impartiendo Formación Profesional Integral, la administración educativa y el seguimiento en la etapa productiva; en las diferentes áreas del conocimiento de la formación Titulada Presencial, y Complementaria y A Distancia en los programas regular que imparte el				

DATOS PERIODO DEL PAGO

Del	01/12/2024	Al	13/12/2024	Saldo Anterior del Contrato:	$ 2.244.004
Número de pago	3			Valor Total del Contrato:	$ 12.600.944
Valor Bruto Pago:	$ 2.244.004,00			Nuevo Saldo del Contrato:	$ 0

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 2.244.004	Retención en la fuente a practicar Artículo 383 rentas	1,24%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo	$ 59.489
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 5.178.470		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 7.422.474	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 4.784.274	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 59.489

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Diciembre	Noviembre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	9478038002
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.300.000	$ 2.071.388
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 162.500	$ 259.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 208.000	$ 331.500
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL III	$ 31.700	$ 50.500

Base retención en la fuente a título de RENTA	4.784.274,00	TARIFA
Base retención en la fuente a título de ICA	0,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	59.489,00	1,24%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
-	0,00	0%

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 13 de diciembre de 2024

Señora
Alba Luz Méndez Rojas
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.6850791
Cargo del supervisor Coordinadora Académica
Dependencia Formación Profesional Integral
Florencia

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

Referencia: CO1.PCCNTR.6850791 del año 2024

FABIOLA VASQUEZ PORTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.026.586.467 de Florencia Caquetá, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades