PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, Diciembre 16 de 2024

Señor (a)
Gabis de Jesús Amaya Torres
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **5818337**
Cargo del supervisor Programas especiales
Dependencia CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS - ATLÁNTICO
Barranquilla, Atlántico

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

Referencia: No **5818337** del año 2024

José Eliecid Jiménez Cano, identificado con la cédula de ciudadanía No**. 79601095** de Bogotá en mi calidad de Contratista del SENA, en la Articulada con la Media del Centro de Comercio y Servicios de la Regional Atlántico, 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: : El valor total del presente contrato asciende a la suma de $ **34.161.422, Treinta y cuatro millones ciento sesenta y un mil cuatrocientos veintidós mil pesos m**/cte COP incluido IVA (de conformidad al régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 11 pagos. a)10 pagos iguales correspondientes a los meses de FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO, JUNIO ,JULIO, AGOSTO, SEPTIEMBRE, OCTUBRE Y NOVIEMBRE por**($3.349.159**) Tres millones trecientos cuarenta y nueve mil ciento cincuenta y nueve pesos m/cte b) Un pago

en el mes de DICIEMBRE de **($669.832**)Seis cientos sesenta y nueve mil ochocientos treinta y dos pesos moneda cte. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el programa definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección general.

Plazo: Será hasta el 06 de Diciembre de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
INSTRUCTOR: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES TEMPORAL FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN ARTICULACIÓN CON LA MEDIA PARA EL PROGRAMA FORMACIÓN COCINA. RADICADO 08-9-2024-002619... PZO 30-11-2024

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro	**Del 01 al 06 de Diciembre de 2024** Orientar procesos de formación presencial a los aprendices de grado 10 y 11 de las Instituciones Educativas articuladas de las fichas: 2697509,2697511, 2905130,2905170 y 2928100 Apoyo a la formación, seguimiento al aprendiz , apoyo en el proceso de matriculas año 2024 **Se desarrollaron las siguientes actividades** **Para los aprendices de décimo**:	Reporte de horas en Sofía Plus, Menú LMS Zajuna y apoyo proceso de matriculas fichas del técnico en cocina del año 2024 Grado 11 : preparación de alimentos y seguimiento proyecto de

		Inducción al programa y a la formación Sena 10 grado **Actividad de proyecto**:Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. **Resultado de aprendizaje**: Resultados Manipular alimentos de acuerdo a normatividad vigente **Para los aprendices de once:** **Actividad de proyecto:** **Reinducción** Manipular Alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Entrega de proyecto y sustentación. **Resultado de aprendizaje**: Aplica las normas personales de higiene del manipulador.	la etapa productiva, proceso de certificación Alistamiento y revisión carpetas de aprendices nuevos para el año 2025 de las I.E.D. VILLAS DE SAN PABLO Y I.E.T. TURISTICO SIMON BOLIVAR
2	Entregar al equipo de Sofía plus, la información requerida para la asignación de rol de instructor Sena y disponibilidad en el aplicativo		

3	Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados		
4	Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas		
5	Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad		
6	Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva		

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**. 74346350** de la planilla, dé Aportes en línea del mes de **Noviembre** de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Firma: 

José Eliecid Jiménez Cano

Contratista

C.C. No. 79601095

Recibí a satisfacción:

Firma

Gabis de Jesús Amaya Torres

Supervisor(a) Contrato 5818337 de 2024

Coordinador de programas especiales

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE ELIECID JIMENEZ CANO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

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

FECHA FINAL: 06/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2905170 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	5,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2928100 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	15,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2905130 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 30,00

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: JOSE ELIECID JIMENEZ CANO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Generalidades:

1. El objetivo del formato es para que el supervisor de acuerdo con el manual de supervisión de la Entidad emita un informe de ejecución y evaluación del contrato de prestación de servicios.
2. El formato se encuentra relacionado con el GTH-P-013 Procedimiento Contratación de servicios personales diferentes a instructor.
3. Este formato lo debe diligenciar el supervisor que sea designado por el ordenador del gasto durante la ejecución de los contratos de prestación de servicios.
4. Este formato debe ser diligenciado cada vez que finalice un contrato de prestación de servicios.
5. El trámite que surte el formato una vez diligenciado deberá ser firmado por el supervisor con el fin de ser publicado en la plataforma SECOP II
6. Este formato no requiere impresión debe ser firmado digitalmente
7. El formato debe ser cargado en la Plataforma SECOP II.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5818337 DE 2024___

NOMBRE DEL CONTRATISTA: JOSE ELIECID JIMENEZ CANO

IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA: C.C. 79601095 DE BOGOTA

OBJETO DEL CONTRATO : INSTRUCTOR: PRESTAR SERVICIOS PERSONALES TEMPORAL FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN ARTICULACIÓN CON LA MEDIA PARA EL PROGRAMA FORMACIÓN COCINA. RADICADO 08-9-2024-002619... PZO 06- 12-2024

OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA:

1. Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro.

2. Entregar al equipo de Sofía plus la información requerida para la asignación de rol y disponibilidad en el aplicativo.

3. Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados.

4. Seguimiento a la formación y seguimiento etapa productiva.

5. Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad.

6. Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva

LUGAR DE EJECUCIÓN: _BARRANQUILLA , ATLANTICO COLOMBIA_____

PLAZO DE EJECUCIÓN: 10 MESES Y 6 DIAS

FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO: **__01___ DE _FEBRERO_DE 2024_____**

FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO: **____06_DE _DICIEMBRE_ DE 2024_____**

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

VIGENCIA DEL CONTRATO: DIEZ (10) MESES Y SEIS(6) DIAS

11 pagos. a)10 pagos iguales correspondientes a los meses de FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO, JUNIO ,JULIO, AGOSTO, SEPTIEMBRE, OCTUBRE Y NOVIEMBRE por**($3.349.159**) Tres millones trecientos cuarenta y nueve mil ciento cincuenta y nueve pesos m/cte b) Un pago en el mes de DICIEMBRE de **($669.832**)Seis cientos sesenta y nueve mil ochocientos treinta y dos pesos moneda cte.

BALANCE FINANCIERO:

Valor total del contrato	$**34.161.422**.....
Valor Ejecutado	$**34.161.422**.....
Saldo de pendiente de cancelar al contratista	$.....
Saldo a liberar	$ ……

VALOR DEL CONTRATO: __$ 34.161.422 _

___VALOR INICIAL DE _$33.491590 y una adición en Junio de 2024 de $669.832

_____

SUPERVISOR: Gabis de Jesus Amaya Torres

_____

IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR: ___C.C.6.763.555

_____

SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI____ NO_x__

ACTAS No.	TIEMPO	CAUSALES

PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Durante el periodo de ejecución del contrato, realicé las siguientes actividades:

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Durante el periodo de ejecución del contrato, realicé las siguientes actividades:

Prestar servicios personales carácter temporal para la formación profesional integral, en articulación conla media para el programa formación Técnico en Cocina en las siguientes fichas:

Ficha No. 2697511 Técnico en Cocina- Grado once – I.E.T. Turístico Juan V. Padilla

Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO

Resultados:

1-. Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

2.- Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producciónу normativa sanitaria.

3.- Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden deproducción y normatividad sanitaria.

4.- Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base,técnicas de ensamble y decoración

5.- Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

- Evaluar y presentar el reporte de juicios evaluativos de la ficha.
- Elaboración de requisición para solicitar insumos necesarios en los talleres prácticos en el formato F 014, recepción y entrega en la I.E.T. TURISTICO JUAN V. PADILLA en JUAN DE ACOSTA
- Registrar las actividades de aprendizaje concertadas con el aprendiz en la plataforma territorium(hoy Zajuna), vía WhatsApp y correo electrónico.
- Revisión del portafolio de evidencias que contiene los registros descritos en el procedimiento de ejecución de la formación.

- Elaborar lista de chequeo de reconocimientos de aprendizajes previos realizado a los aprendices.
- Elaboración de plan de trabajo para concertarlo con las actividades a realizar y su fecha de entrega con el aprendiz y se encuentra registrado en el portafolio de evidencias.
- Dar las orientaciones a los aprendices para el uso y envío de evidencias en la plataforma territorium(hoy Zajuna).
- Registro de las inasistencias de los aprendices en SOFIA Plus
- Elaborar los instrumentos pertinentes para el desarrollo de las guías de aprendizaje
- Seguimiento e informe a las I.E., padres de familia y coordinación del Sena del proceso de formación y. acompañamiento al proyecto formativo.
- Cumplimiento con las fechas concertadas en el Plan de Trabajo concertado para el desarrollo de actividades de aprendizaje
- Realizar las diferentes actas y aplicar listado de chequeo de los diferentes ambientes de aprendizaje de cada institución asignada durante el año, acompañar y dar toda la orientación a los aprendices del grado 11 referente a la etapa práctica (pasantías y proyecto).
- Realizar actualización en cursos de pedagogía y realizar guías de aprendizajes ajustadas de acuerdo a la normatividad y programa vigente.
- Entregar documentos soportes y realización de los proyectos de los aprendices a certificar del programa, orientar proceso de verificación de datos en Sofía plus para certificación del aprendiz.
- Se realizó la entrega oportuna del contrato y sus soportes para la asignación del rol y disponibilidad horaria.
- Se realizó la evaluación de los resultados de aprendizaje en el aplicativo Sofía y se genero su respectivo informe
- Presentación oportuna de los requerimientos del supervisor.
- Fotocopias de la planilla recibida del pago de aportes a salud, pensión y ARL expedido por aportes en línea correspondiente a los meses de Enero a Noviembre del año 2024

Los siguientes **aprendices aprobaron satisfactoriamente** los resultados de aprendizaje cumpliendocon la entrega de todas sus evidencias. Todos los juicios están debidamente evaluados en Sofia Plus:

N°	Documento de Identidad	Nombres y apellidos

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

1	T.I. 1043675048	AMELI JOHANA VELEZ HIGGINS		
2	T.I 1043696001	ANGIE CAROLINA HEREIRA ARTETA		
3	C.C. 1045768645	ANNY ZAFIRO RADA ZAMBRANO		
4	T.I. 1048071010	BRENDA VANEZA HIGGINS CASTRO		
5	C.C. 1042251730	CAMILA SOFIA MEZA HERNANDEZ		
6	T.I. 1194963090	DAYANA DANIELA MOLINA PADILLA		
7	T.I. 1044392687	EDUAR JOSE MOLINA HERNANDEZ		
8	T.I.1042320144	FRANCISCO ALBERTO CORONELL HIGGINS		
9	T.I. 1194963032	GIOVANNY ANDRES BARRIOS CORONELL		
10	T.I. 1194963030	GIOVANNY ANGEL BARRIOS CORONELL		
11	T.I. 1194963031	GIOVANNY DE JESUS BARRIOS CORONELL		
12	T.I. 1042253380	JESUS DAVID TEJERA CORONEL		
13	T.I. 1042320163	JUAN ANTONIO REYES VILLANUEVA		
14	T.I. 1042320178	JUAN ESTEBAN CORONELL DE LA TORRE		
15	T.I. 1139427198	MARIA ANGEL ALBA ESCOBAR		
16	T.I. 1042320180	MARIA ANGEL CHARRIS CARIAGA		
17	T.I. 1042255116	MARIA ELENA HERNANDEZ MAURY		
18	T.I. 1044800822	MARIA FERNANDA MENDOZA VILLANUEVA		
19	T.I 1194963334	MARIANGEL MOLINA CHARRIS		
20	T.I. 1044391893	ROBERT JUNIOR HERNANDEZ CORONELL		
21	T.I. 1044801028	SARAY ALEXANDRA MANJARRES TORREGROZA		
22	T.I. 1043674306	SHADIA PAOLA ECHEVERRIA PADILLA		
23	T.I. 1194963626	SKARLETH SOFIA RADA MANJARREZ		
24	T.I. 1042252902	TANIA VANESSA ALBA REYES		

Los siguientes aprendices realizo retiro voluntario de la formación por perder el

Decimo Grado

TI	1044392619	ANA GABRIELA	CASTRO	BARROS
TI	1051885559	EYLEEN NICOOL	BADILLO	CABALLERO
TI	1042320193	JUAN DIEGO	ROJAS	PADILLA
TI	1042320058	MARÍA JOSE	MAURY	MARTINEZ
TI	1041694055	JESUS ALBERTO	AREVALO	OLMOS
TI	1194964106	JESUS ALFREDO	ARTETA	HERNANDEZ
TI	1043675594	MIGUEL ANGEL	SIMANCA	NARVAEZ
TI	1044391114	SHARIT PATRICIA	VANEGAS	REYES
TI	1043444629	WILFRAN ARMANDO	BARROS	MOLINA
TI	1042607253	YEIMER ANDRES	SERRANO	PALOMINO

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Ficha No. 2697509 Técnico en Cocina- Grado once – I.E.T. Turístico SIMON BOLIVAR

Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO

Resultados:

1-. Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.

2.- Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producciónу normativa sanitaria.

3.- Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden deproducción y normatividad sanitaria.

4.- Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base,técnicas de ensamble y decoración

5.- Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.

- Evaluar y presentar el reporte de juicios evaluativos de la ficha.
- Elaboración de requisición para solicitar insumos necesarios en los talleres prácticos en el formato F 014, recepción y entrega en la I.E.T. TURISRICO SIMON BOLIVAR DE PUERTO COLOMBIA
- Registrar las actividades de aprendizaje concertadas con el aprendiz en la plataforma territorium(hoy Zajuna), vía WhatsApp y correo electrónico.
- Revisión del portafolio de evidencias que contiene los registros descritos en el procedimiento de ejecución de la formación.
- Elaborar lista de chequeo de reconocimientos de aprendizajes previos realizado a los aprendices.
- Elaboración de plan de trabajo para concertarlo con las actividades a realizar y su fecha de entrega con el aprendiz y se encuentra registrado en el portafolio de evidencias.
- Dar las orientaciones a los aprendices para el uso y envío de evidencias en la plataforma territorium(hoy Zajuna).

- Registro de las inasistencias de los aprendices en SOFIA Plus
- Elaborar los instrumentos pertinentes para el desarrollo de las guías de aprendizaje
- Seguimiento e informe a las I.E., padres de familia y coordinación del Sena del proceso de formación y. acompañamiento al proyecto formativo.
- Cumplimiento con las fechas concertadas en el Plan de Trabajo concertado para el desarrollo de actividades de aprendizaje
- Realizar las diferentes actas y aplicar listado de chequeo de los diferentes ambientes de aprendizaje de cada institución asignada durante el año, acompañar y dar toda la orientación a los aprendices del grado 11 referente a la etapa práctica (pasantías y proyecto).
- Realizar actualización en cursos de pedagogía y realizar guías de aprendizajes ajustadas de acuerdo a la normatividad y programa vigente.
- Entregar documentos soportes y realización de los proyectos de los aprendices a certificar del programa, orientar proceso de verificación de datos en Sofía plus para certificación del aprendiz.
- Se realizó la entrega oportuna del contrato y sus soportes para la asignación del rol y disponibilidad horaria.
- Se realizó la evaluación de los resultados de aprendizaje en el aplicativo Sofía y se genero su respectivo informe
- Presentación oportuna de los requerimientos del supervisor.
- Fotocopias de la planilla recibida del pago de aportes a salud, pensión y ARL expedido por aportes en línea correspondiente a los meses de Enero a Noviembre del año 2024

Los siguientes **aprendices aprobaron satisfactoriamente** los resultados de aprendizaje cumpliendocon la entrega de todas sus evidencias. Todos los juicios están debidamente evaluados en Sofia Plus:

N°	Documento de identidad	NOMBRES Y APELLIDOS
1	T.I. 097189185	ANNY JIRETH ARDILA PADILLA
2	T.I. 130294830	BISMARCK ENRIQUE CONRADO BARROS
3	T.I.1043136781	CHARLOTH KAROLINA CERVERA TERAN
4	T.I. 044425645	DAMIAM JOSE BLANCO HURTADO
5	T.I. 130294616	DANIEL ANDRES ARENAS GUZMAN
6	T.I. 044425536	DANIELA PAOLA MOLINARES MARTINEZ
7	T.I. 130294820	DANITZA LUCIA BERNALES PARDO
8	C.C. 044422040	DAYANIS MARIA CONTRERAS MENDOZA
9	T.I. 127611641	DIEGO IGNACIO MATOS ESTRADA

10	T.I. 1130294846	EDHER JUNIOR MARTINEZ MARIMON
11	T.I. 1044218757	ERICK DANIEL MOLINARES DUARTE
12	T.I. 1044426238	ISABELA SOFIA ARANGO RODRIGUEZ
13	T.I. 1130294691	JESUS DAVID CANTILLO ARIZA
14	T.I. 1044425113	JESUS MANUEL BARRIOS ARIZA
15	T.I. 1130294798	JHANER MANUEL LEMUS PADILLA
16	P.P.T. 5949514	JUAN ANDRES PEREZ VILLALOBOS
17	C.C. 1011395331	JUAN JOSE MENDIETA VASQUEZ
18	C.C. 1130294372	JUAN MANUEL LEMUS PADILLA
19	C.C. 1094891484	JUAN STEVAN BOHORQUEZ GIRALDO
20	T.I.1130294926	LINA ANDREA BARRIOS BARROS
21	T.I. 1044426402	LUISA FERNANDA PASSO GARCIA
22	T.I. 1130294585	MARIA CAMILA MENDOZA RUIZ
23	T.I. 1048070432	MARIA ELENA ARDILA GIL
24	T.I. 1127598780	MILAGROS DE JESUS OROZCO SUAREZ
25	C.C. 1130294347	NELVIS IRINA DE LAS SALAS PADILLA
26	T.I. 1130294839	SAID FIGUEROA RIOS
27	T.I. 1130294884	STYFF LEONARDO LUNA MENDOZA
28	T.I. 1146534573	VERALY LISSETTE CANTILLO GOMEZ
29	T.I. 1130294474	YEREMY MANUEL ALTAHONA JARAVA
30	T.I. 1130294797	YINDY CAROLINA GONZALEZ SANJUAN
31	C.C. 1127660913	YOSMELY ALIANNI MARTINEZ CARRERO

Los siguiente aprendiz realizo retiro voluntario de la formación:

IVAN ANDRES RICO TEJADA T.I. 1047044293

Ficha No. 2905130 Técnico en Cocina– Grado decimo I.E. TECNICO

TURISTICO SIMON BOLIVAR , PUERTO COLOMBIA, ATLANTICO

Competencia: INDUCCION

Resultados:

1-Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.

.

Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultados:

1-Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo encuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)..

2.- Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos

teniendo en cuenta programa y procedimientos.

3-Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento

Competencia CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

Resultados:

1- Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares decalidad definidos por la organización.

2- Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica,procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

3- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas deconservación y procedimientos establecidos.

Igualmente, realicé las siguientes funciones

- Crear las carpetas de Inducción grado diez en la plataforma Territorio(hoy Zajuna)
- Capacitar a los aprendices sobre el uso de la plataforma Territorio.(hoy Zajuna)
- Capacitar a los aprendices sobre como inscribirse en la APE.
- Impartir la formación presencial y montar en la Territorio, todo lo relacionado con la formación.
- Evaluar las actividades de los aprendices en la plataforma Territorio.(hoy Zajuna)
- Sensibilizar a los aprendices, sobre la importancia de ser un aprendiz Sena.
- Realizar talleres prácticos para mantener motivación de los aprendices
- Evaluar y presentar el reporte de juicios evaluativos de la ficha.
- Presentar el reporte de juicios evaluativos

Los siguientes **aprendices aprobaron satisfactoriamente** las competencias , Inducción, manipulación de alimentos y Control de materias primas Los resultados de aprendizaje fueron evaluados en su totalidad en Sofía Plus. Cumplieron con la entrega de todas sus evidencias:

N°	Documento de Idfentidad	NOMBRES Y APELLIDOS
1	T.I. 1130294742	ALEXANDRA BENITEZ JIMENEZ
2	T.I. 1041695521	ASHLY SOFIA ESTRADA FANDIÑO
3	T.I. 1044423887	CARLOS MARIO CORRO SEPULVEDA
4	T.I. 1042254372	JHON DAVID CERVANTES GALINDO
5	T.I. 1130294662	SHEILA FUENTES VARGAS
6	T.I. 1046704670	YULIUS ENRIQUE ARMENTA JIMENEZ
7	P.P.T. 326381	JHON MARCOS BRAZON FUENTES
8	T.I. 1146534939	JUAN CAMILO GONZALEZ ESCOBAR
9	T.I. 1044426246	RYAN STEVE CAMPBELL PEREZ

10	T.I. 1043152491	STANLEY JOEL CAMACHO CANCHILLA
11	T.I. 1044426132	SHARON ROA RUIZ
12	T.I. 1045230674	ANGEL DE JESUS VASQUEZ BETTS
13	T.I. 1130294561	EMILY PAOLA BARROS HERNANDEZ
14	T.I. 1044426104	ALEXIS DAVID CONRADO CONSUEGRA
15	T.I. 1143236805	DUVAN DAVID DE LOS RIOS CADENA
16	T.I. 1047056756	ISABELLA AYARZA ARRIETA
17	T.I. 1044426910	SHEILEEN LAURETH CORRO BARROS
18	T.I. 1044427428	VALENTINA CABRERA FLORIAN
19	T.I. 1044425968	JOSE ENRIQUE BLANCO AREVALO
20	T.I. 1044425821	JUAN COLINA PADILLA
21	T.I. 1130294557	JULIANNIS MICHELL BLANCO HURTADO
22	T.I. 1043450927	KLAIRETH BOULLIS AGUIRRE
23	T.I. 1130295037	LEADY YULIANA DONADO HIGGINS
24	T.I. 1130294746	MANUEL ANTONIO GONZALEZ GONZALEZ
25	T.I. 1046704438	MARIANA DAZA GONZALEZ
26	T.I. 1146535154	MATIAS ALGARIN DIAZ
27	T.I. 1047056757	MATIAS AYARZA ARRIETA
28	T.I. 1130294305	ORNELLA FIGUEROA MUNOZ
29	T.I. 1044426003	SILVESTER RUEDA ULLOA
30	T.I. 113029459	WILMER ANDRES SUAREZ BARRAZA

Los siguientes aprendices fueron reportados por la I.E. que reprobaron el año y se les sugirió hacer el retiro voluntario de la formacion:

T.I. 1130294662	SHEILA FUENTES VARGAS
T.I. 1044425968	JOSE ENRIQUE BLANCO AREVALO
T.I. 1046704670	YULIUS ENRIQUE ARMENTA JIMENEZ
T.I. 1044426003	SILVESTER RUEDA ULLOA
T.I. 1143236805	DUVAN DAVID DE LOS RIOS CADENA
T.I. 1042254372	JHON DAVID CERVANTES GALINDO

Ficha No. 2905170 Técnico en Cocina– Grado decimo I.E. TECNICO

TURISTICO SIMON BOLIVAR , PUERTO COLOMBIA, ATLANTICO

Competencia: INDUCCION

Resultados:

1-Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.

.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultados:

1-Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo encuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)..

2.- Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.

3-Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento

Competencia CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

Resultados:

4- Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares decalidad definidos por la organización.

5- Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica,procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

6- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas deconservación y procedimientos establecidos.

Igualmente, realicé las siguientes funciones

- Crear las carpetas de Inducción grado diez en la plataforma Territorio(hoy Zajuna)
- Capacitar a los aprendices sobre el uso de la plataforma Territorio.(hoy Zajuna)
- Capacitar a los aprendices sobre como inscribirse en la APE.
- Impartir la formación presencial y montar en la Territorio, todo lo relacionado con la formación.
- Evaluar las actividades de los aprendices en la plataforma Territorio.(hoy Zajuna)
- Sensibilizar a los aprendices, sobre la importancia de ser un aprendiz Sena.
- Realizar talleres prácticos para mantener motivación de los aprendices
- Evaluar y presentar el reporte de juicios evaluativos de la ficha.
- Presentar el reporte de juicios evaluativos

Los siguientes **aprendices aprobaron satisfactoriamente** las competencias , Inducción, manipulación de alimentos y Control de materias primas Los resultados de aprendizaje fueron evaluados en su totalidad en Sofía Plus. Cumplieron con la entrega de todas sus evidencias:

N°	Documento de Identidad	NOMBRES Y APELLIDOS

1	T.I. 1032878132	ALUNA DEL MAR TUESCA CAMACHO
2	T.I. 1044427056	ANDRES DAVID RODRIGUEZ PEREZ
3	T.I. 1087998781	DANIEL STEVEN VILLEGAS LÓPEZ
4	T.I. 1127594864	IAN CARLOS ENRIQUE ORTEGA CAPELL
5	P.P.T. 4933917	JEANNALI XIANYELI PEÑA TORRES
6	T.I. 1103862026	JESHUA ANDRES TORRES ULLOA
7	T.I. 1044620327	JESUS DAVID VIZCAÍNO MEJIA
8	T.I. 1044426073	LUIS ALFONSO SUAREZ DE LA HOZ
9	T.I. 1082907818	SHARON DANIELA VILLA PACHECO
10	T.I. 1082907818	SHERYL WYNETH ROBLES MAURY
11	T.I. 1148962687	YOINER JOSE ROMERO QUIROZ
12	T.I. 1047226873	VALENTINA RACEDO DE LA ROSA
13	T.I. 1130294419	VALERI MICHEL SALCEDO REALES
14	T.I. 1042249307	ANGELINA RONCALLO AMARANTO

15	T.I. 1044426974	DIEGO RAFAEL PEREZ GONZALEZ
16	T.I. 1044426155	EDUARD PACHECO MARTINEZ
17	T.I. 1139429161	ELIN SARAI RICHELTH OSPINO PIÑEREZ
18	T.I. 1146534325	HANNA ISABELLA SAAVEDRA LOPEZ
19	T.I. 1042257659	ISABELLA SAN JUAN DE LA HOZ
20	T.I. 1130294772	JACKFER MANUEL ROMERO PADILLA
21	T.I. 1082931627	JEREMI SEBASTIAN VEGA MONTERO
22	P.P.T. 4562617	JESÚS DAVID SOTO NORIEGA
23	T.I. 1044426625	JUAN DAVID ORTEGA CONTRERAS
24	T.I. 1048073506	KAROL NICOLL PALACIO ACENDRA
25	T.I. 1130294519	LUIS FERNANDO PRENTH MELGAREJO
26	T.I. 1044426424	MARIANGEL OTERO LINARES
27	T.I. 1148704615	NICOLE PATRICIA SERRANO MONSALVE

28	T.I. 1044426962	SEBASTIAN ANDRES RUA GOENAGA
29	T.I. 1044427218	SHELAINE LILIANA TEJERA GONZALEZ

Los siguientes aprendices la I.E. pasa el reporte de que reprobaron el DECIMO grado y se les sugiere realizar el retiro voluntario de la formación:

T.I. 1044426073	LUIS ALFONSO SUAREZ DE LA HOZ
T.I. 1044426625	JUAN DAVID ORTEGA CONTRERAS
T.I. 1148962687	YOINER JOSE ROMERO QUIROZ

Ficha No. 2928100 Técnico en Cocina– Grado decimo I.E. DISTRITAL VILLAS DE SAN PABLO

Competencia: INDUCCION

Resultados:

1-Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional.

.

Competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE

Resultados:

1-Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo encuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)..

2.- Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.

3-Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento

Competencia CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE

ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

Resultados:

7- Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares decalidad definidos por la organización.

8- Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica,procedimientos y principios éticos de responsabilidad.

9- Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas deconservación y procedimientos establecidos.

Igualmente, realicé las siguientes funciones

- Crear las carpetas de Inducción grado diez en la plataforma Territorio(hoy Zajuna)
- Capacitar a los aprendices sobre el uso de la plataforma Territorio.(hoy Zajuna)
- Capacitar a los aprendices sobre como inscribirse en la APE.
- Impartir la formación presencial y montar en la Territorio, todo lo relacionado con la formación.
- Evaluar las actividades de los aprendices en la plataforma Territorio.(hoy Zajuna)
- Sensibilizar a los aprendices, sobre la importancia de ser un aprendiz Sena.
- Realizar talleres prácticos para mantener motivación de los aprendices
- Evaluar y presentar el reporte de juicios evaluativos de la ficha.
- Presentar el reporte de juicios evaluativos

Los siguientes **aprendices aprobaron satisfactoriamente** las competencias , Inducción, manipulación de alimentos y Control de materias primas Los resultados de aprendizaje fueron evaluados en su totalidad en Sofía Plus. Cumplieron con la entrega de todas sus evidencias

N°	Documento de Identidad	NOMBRES Y APELLIDOS
1	TI 1043678621	DAVID ELIAS SAUMETH CAUSADO
2	TI 1130271638	DYLAN MARTINEZ CHARRIS
3	TI 1041773049	EDGARDO MIGUEL BUITRAGO ROSARIO
4	TI 1047045092	RAMIRO FONSECA BARRETO
5	TI 1043677862	SANTIAGO ANDRES FONSECA MUNOZ
6	TI 1047145005	YURLEIDIS MICHELLE BALLESTEROS OROZCO
7	TI 1043676264	ISABELLA SOFIA COA ROMERO

8	TI 1044218353	ISAI DAVID CATAÑO DIAZ
9	TI 1044631999	JHORDAN OLMOS ESCAÑO
10	TI 1042853449	CAMILO ANDRES RODELO TORREGROSA
11	TI 1042854371	GEISHA GRACY PAREDES MEJIA
12	TI 1043166986	JUAN JOSE OROZCO CASTELLANOS
13	TI 1143429218	NORIS MARIA DE LA CRUZ GARIZABALO
14	TI 1042856119	TALIANA PEREA TAFUR
15	TI 1091975645	OMAR ANDRES VIVAS SERRANO
16	CC 1130294244	MATEO ORTEGA RODRIGUEZ
17	TI 1130294980	AIMAR HENRY POLO GERONIMO
18	TI 1042856268	SHAIRA LILIANA ACOSTA LOPEZ
19	TI 1044626975	SHARICK ISABEL DE LA CRUZ CARRACEDO
20	TI 1139428004	SHARON SOFIA ESTRADA GARCIA
21	TI 1043593010	VALENTINA GAMARRA CHACON
22	TI 1048072381	VALENTINA ISABEL LOZANO MAESTRE
23	TI 1043145047	VALENTINA MARGARITA SOSA ESCORCIA
24	TI 1042258750	YEICKOL ANDRESCOLON BERMUDEZ
25	TI 1130270151	ALIBED CAROLINA QUINTANA RUIZ
26	TI 1143428980	ANDRES CAMILO PICON MONTOYA
27	TI 1050721159	ANER JACHEN MARTINEZ TURIZO
28	TI 1044634128	DANNA CAROLINA GARABID CHIQUILLO

29	TI 1139430199	JUAN JOSE GARCIA UCROS
30	TI 1044632190	LUIS DAVID NAVARRO MERLANO
32	TI 1042254046	ISAAC DAVID CONTRERAS ARRIETA
32	TI 1104378927	JADER LLAMAR RODELO
33	TI 1104011695	KIARA SOFIASOLANO ARIAS
34	TI 1139428861	LAURA VANESSA COLON ARIZA
35	TI 1194964549	KEYLIN SHARIT REVOLLO MORENO
36	TI 1045306973	YUFREILIS MARIA MONTERO GUERRERO
37	TI 1044396361	ENELVIA MILENA OTERO HIGGINS
38	TI 1111673002	DANIEL RICARDO OLIVEROS

Los siguientes aprendices realizaron retiro voluntario de la formación

YUFREILIS MARIA MONTERO GUERRERO T.I. 1045306973

DYLAN MARTINEZ CHARRIS TI 1130271638

La siguiente aprendiz perdió el grado noveno

GEISHA GRACY PAREDES MEJIA T.I. 1042854371

Los siguientes aprendices fueron trasladados de ficha A la FICHA 2905170

OMAR ANDRES VIVAS SERRANO T.I. 1091975645

DANIEL RICARDO OLIVEROS T.I. 1111673002

MATEO ORTEGA RODRIGUEZ C.C. 1130294244

Y los siguientes trasladados a otras fichas

ENELVIA MILENA OTERO HIGGINS TI 1044396361

TALIANA PEREA TAFUR TI 1042856119

AIMAR HENRY POLO GERONIMO TI 1130294980

- Además durante la formación participe apoyando dos eventos :
- En Septiembre en la elaboración de 1900 hamburguesas para la celebración del día del aprendiz con aprendices de las fichas 2697509, 2928100
- En los días 6 y 7 de Noviembre en la participación y exposición del programa de la feria Expoart, en ella participaron aprendices de las fichas 2697509, 2905170 ,2905130 y 2928100
- En la sensibilización del programa Técnico en Cocina en la Institución Educativa Distrital Villas de San Pablo a los estudiantes del grado noveno
- Proceso de matrículas de las fichas para el año 2025 y entrega de los documentos de la I.E. técnico turístico Simón Bolívar de Puerto Colombia el cual se compartió al drive de la Coordinación.
- Proceso de matricula de la ficha de técnico en cocina para el año 2025 en la I.E. D. V illas de San Pablo , el cual aun no se termina por falta de documentación de parte de la I.E.
- La I.E.Distrital Villas de San Pablo no entrego reporte de estudiantes que perdieran el Décimo Grado actualizado
- Debido al no poder acceder a la nueva plataforma ZAJUNA , no se realizo el cargue de las evidencias en la misma y se recurrió a la creación de Drive digitales para el cargue de evidencias de las diferentes Fichas
- El Joven DYLAN MARTINEZ CHARRIS presenta un grado de Autismo que no fue referenciado por la I.E.DISTRITAL VILLAS DE SAN PABLO y tampoco dado en conocimiento al iniciar la formación, permitiendo que el aprendiz no se sintiera conforme en la formación.

PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN

CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES

OBSERVACIONES DE LA SUPERVISIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS

Cumplió con los términos y la ejecución de las actividades, según las obligaciones contractuales.

SANCIONES: SI___ NO__X_

CUMPLIMIENTO FRENTE A LA OBLIGACIÓN A LA SEGURIDAD SOCIAL: SI_X_ NO__

GRADO DE SATISFACCIÓN: EXCELENTE__ BUENO_X_ REGULAR__ INSUFICIENTE__

Atentamente,



GABIS DE JESUS AMAYA TORRES

Supervisor de Contrato

8. Control de cambios

VERSION	FECHA DE ENTRADA EN VIGENTE	NATURALEZA DEL CAMBIO
V03	Octubre	Cambio imagen institucional y generalidades

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE ELIECID JIMENEZ CANO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/02/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 06/12/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2905170 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 186,40

FICHA DE APRENDIZAJE: 2928100 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 417,20

FICHA DE APRENDIZAJE: 2697511 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 229,40

FICHA DE APRENDIZAJE: 2697509 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 244,20

FICHA DE APRENDIZAJE: 2905130 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA SANITARIA.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1.IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE
1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	159,50

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	1236,70

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: JOSE ELIECID JIMENEZ CANO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS