**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Barranquilla, Diciembre 06 de 2024

Señor (a)
GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5818335 de 2024
COORDINADOR ACADéMICO
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL ATLANTICO
Barranquilla

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

**Referencia:** No. 5818335 de 2024

MARYORIS ISABEL MUÑOZ FONSECA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 55302934 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en los programas de ,en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presentoel 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 TREINTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y UN MIL QUINIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($**33.491.590**) COP incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: 10 pagos correspondientes al mes de FEBRERO, MARZO, ABRIL, MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO, SEPTIEMBRE, OCTUBRE Y NOVIEMBRE por valor de TRES MILLONES TRESCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL CIENTO CINCUENTA Y NUEVE PESOS M/CTE ($3.349.159). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta Ahorro No. 477-000061-76 del BANCOLOMBIA, cuyo titular es el Contratista.

**Plazo:** Será hasta el 30 de Noviembre de 2024.

| **OBJETO:** *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)* |
|---|
| INSTRUCTOR: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Para el Programa Formación COCINA |

Obligaciones Especificas:

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro. | Sesiones formativas en los programas de COCINA Ficha 2694842 Manipulacion de alimentos, 2697508 Manipulacion de alimentos, 2471273 Preparar alimentos | *Reporte Manual (RMD) o Reporte horas sofia plus |
| 2 | Entregar al equipo de Sofía plus la información requerida para la asignación de rol de instructor Sena y disponibilidad en el aplicativo. | INFORMACIONES ENTREGADAS, ASOCIACIÓN DE RUTAS DE APRENDIZAJE | CREACIÓN DEL ROL |
| 3 | Realizar la evaluación correspondiente a los cursos asignados. | EVALUAR EN TERRITORIUM EVIDENCIAS Y SOFIAPLUS LOS JUICIOS EVALUATIVOS | REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS |
| 4 | Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas | EVALUAR EN TERRITORIUM EVIDENCIAS Y SOFIAPLUS LOS JUICIOS EVALUATIVOS | REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 | Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad | Implementar los procesos de gestión documental adoptados por la entidad | 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 | Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimiento de la etapa lectiva y/o productiva | Apoyar en las demás asignadas por el supervisor que permitan el adecuado seguimient o 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** | | | **FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS** | |
|---|---|---|---|---|
| | **No DE LA ORDEN DE VIAJE** | **LUGAR DE DESPLAZAMIENTO** | **INICIO** | **FINALIZACIÓN** |
| 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 ejecucióncontractual.*

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. 9477684404 de la planilla expedida por aportes en línea correspondiente al mes de Noviembre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – *" Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folio
Cordialmente,

Firma
**MARYORIS ISABEL MUÑOZ FONSECA**
Contratista
**C.C. No. 55302934**

Recibí a satisfacción:
Firma
GABIS DE JESUS AMAYA TORRES
Supervisor(a) Contrato 5818335 de 2024
**Coordinador Académico de Programas Especiales**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** MARYORIS ISABEL MUÑOZ FONSECA

**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:** 2917271 - 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:** 2905159 - 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 |

| | |
|---|---|
| **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:** MARYORIS ISABEL MUÑOZ FONSECA

**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.5818335 Fecha Inicio: 1/02/2024 al 6/12/2024

**NOMBRE DEL CONTRATISTA: MARYORIS ISABEL MUÑOZ FONSECA IDENTIFICACION DEL CONTRATISTA**: CC No 55302934 DE Barranquilla (Atlco)

**OBJETO DEL CONTRATO:** Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En ARTICULACIÓN CON LA MEDIA Para el Programa Formación COCINA.

**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.- Garantizar que se realicen los juicios evaluativos de las competencias y fichas asignadas

**LUGAR DE EJECUCIÓN:** Centro de Comercio y Servicios, Regional Atlántico.
**PLAZO DE EJECUCIÓN:** entre el 1/02/2024 8:00:00 AM al 6/12/2024 11:59:00 AM
**FECHA DE INICIACIÓN CONTRATO**: 1/02/2024 8:00:00 AM
**FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** 6/12/2024 11:59:00 AM
**VIGENCIA DEL CONTRATO**: Del 1/02/2024 al 6/12/2024
**FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO:** 6/12/2024 11:59:00 AM
**VALOR DEL CONTRATO:** $ 34.161.422,00

**SUPERVISOR:** GABIS DE JESÚS AMAYA TORRES
**IDENTIFICACION DEL SUPERVISOR**: C.C. 6.763.555

**SUSPENSIONES Y AMPLIACIONES DE SUSPENSIÓN: SI_____NO_X_**

| ACTAS No. | TIEMPO | CAUSALES |
|---|---|---|
| | | |
| | | |

**BALANCE FINANCIERO:**

| | |
|---|---|
| Valor Total del Contrato | **$ 34.161.422,00** |
| Valor Ejecutado | **$ 34.161.422,00** |
| Saldo de pendiente de cancelar al contratista | $0 |
| Saldo a Liberar | $0 |

**PRODUCTOS O ACTIVIDADES EJECUTADAS**

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

Prestar servicios personales de carácter temporal para la formación profesional integral en articulación con la media, para el programa formación operación de eventos y servicio de recepción hotelera en las siguientes fichas y competencias: **2697508-2694842-2917271-2905159.**

**FICHA 2697508 TÉCNICO EN COCINA - GRADO ONCE – IED INSTITUTO TECNICO DE COMERCIO.**

**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 producción y normativa sanitaria.
3.- Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción 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.

Igualmente, realicé las siguientes funciones:

- ✓ Impartir la formación presencial y montar en un drive dirigido a los aprendices, todo lo relacionado con la formación, debido que no funcionaba la plataforma Territorio.
- ✓ Evaluar presentación del Proyecto Formativo en la fecha 18 de septiembre de 2024.
- ✓ Subir al drive el proyecto formativo, la bitácora, la presentación, la lista de chequeo y fotografías como evidencia de la sustentación.
- ✓ Presentar carta de paz y salvo de los aprendices a certificar firmada por el rector de la Institución a la coordinación.
- ✓ Hacer seguimiento al proceso de certificación año 2024 con la entrega de documentos de cada uno de los aprendices grado once. Certificado de inscripción a la APE, formato 023 y documento de identidad.
- ✓ Evaluar y presentar el reporte de juicios evaluativos de la ficha.

**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**

**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

Los siguientes aprendices aprobaron satisfactoriamente los resultados de aprendizaje cumpliendo con la entrega de todas sus evidencias. Todos los juicios están debidamente evaluados en Sofía Plus:

| N. | NOMBRE Y APELLIDOS | DOC. DE IDENTIDAD |
|---|---|---|
| 1 | ALEJANDRA MONTERO DE LEON | CC 1139425935 |
| 2 | ALEXANDRA GARIZAO URIBE | TI 1042854297 |
| 3 | ANA LUCIA ROJAS RODELO | TI 1044624364 |
| 4 | CAMILA VALENTINA GARRIDO BARROS | TI 1044628104 |
| 5 | DIAINYS DE JESUS JIMENEZ DIAZ | TI 1043447646 |
| 6 | DULYS JULIANA MALDONADO PALOMINO | TI 1044630834 |
| 7 | ELIANA VANEGAS ARENAS | TI 1043673798 |
| 8 | EMYLIN NUÑEZ ALVIS | TI 1103500365 |
| 9 | GENESIS PADILLA MUÑOZ | TI 1043675841 |
| 10 | ISABELLA CARDENAS PEDROZO | TI 1139427935 |
| 11 | ISABELLA RODRIGUEZ DE LA ROSA | TI 1044632225 |
| 12 | JACID CASTRO PONZON | TI 1042852519 |
| 13 | JORDANA CAROLINA ALVAREZ JIMENEZ | TI 1139427280 |
| 14 | LAURA VANESSA HERNANDEZ VILLA | TI 1042855298 |
| 15 | LAURENS JOHANNA AHUMADA SALAZAR | TI 1043447632 |
| 16 | LUNA VALENTINA ARZUZA TAFUR | TI 1043444382 |
| 17 | LUZ DANIELA HORTA ALVAREZ | TI 1043691515 |
| 18 | MARIA CAMILA ROJAS OVIEDO | TI 1043676196 |
| 19 | MARYELIS YORLEY BENITEZ LUNA | TI 1045687646 |
| 20 | MELANIE DE JESUS PACHECO ACUÑA | TI 1044629303 |
| 21 | NATHALIA CIFUENTES ARNEDO | TI 1048075946 |
| 22 | NICKOLLE YELISSETT ESTRADA SOLANO | TI 1044627162 |
| 23 | SALMA OSPINO TAMARA | TI 1139428463 |
| 24 | SHARON JELLENA VILORIA GONZALEZ | TI 1143121224 |
| 25 | STEFANNY CAMILA FLOREZ LOPEZ | TI 1042254636 |
| 26 | VALENTINA OCHOA MEDINA | TI 1143231055 |
| 27 | ZARA SHAYLETH PEREZ ZUÑIGA | TI 1044631897 |

Lista de aprendices en deserción. Están a la espera de la confirmación del Sena.

| No | Nombre | Apellidos | DOC IDENTI |
|---|---|---|---|
| 1 | BRIANA CAMILA | OLIVERA TORRES | TI. 104421658 |

---

**FICHA 2694842 TÉCNICO EN COCINA - GRADO ONCE – IET VILLAS DE SAN PABLO.**

**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 producción y normativa sanitaria.
3.- Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción 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.

Igualmente, realicé las siguientes funciones:

- ✓ Impartir la formación presencial y montar en un drive dirigido a los aprendices, todo lo relacionado con la formación, debido que no funcionaba la plataforma Territorio.
- ✓ Evaluar presentación del Proyecto Formativo en la fecha 30 de agosto de 2024.
- ✓ Subir al drive el proyecto formativo, la bitácora, la presentación, la lista de chequeo y fotografías como evidencia de la sustentación.
- ✓ Presentar carta de paz y salvo de los aprendices a certificar firmada por el rector de la Institución a la coordinación.
- ✓ Hacer seguimiento al proceso de certificación año 2024 con la entrega de documentos de cada uno de los aprendices grado once. Certificado de inscripción a la APE, formato 023 y documento de identidad.
- ✓ Evaluar y presentar el reporte de juicios evaluativos de la ficha.

**PROCESO GESTIÓN DE TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME FINAL DE SUPERVISIÓN**

**CONTRATACIÓN PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES**

Los siguientes aprendices aprobaron satisfactoriamente los resultados de aprendizaje cumpliendo con la entrega de todas sus evidencias. Todos los juicios están debidamente evaluados en Sofía Plus:

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1** | PPT 5267119 | NOREANGEL LUCIA | RODRIGUEZ RAMOS |
| **2** | TI 1084736036 | WILLIAM ANDRES | BARRAZA ORTIZ |
| **3** | TI 1042253887 | HEINE PAOLA | VERA DONADO |
| **4** | TI 1130269845 | DANA LUZ | MARINEZ SANCHEZ |
| **5** | TI 1142920315 | ALEX DAYAN | CAMBER SANCHEZ |
| **6** | TI 1043445893 | ASHLEY ISABEL | ACEVEDO SOTO |
| **7** | TI 1129542873 | DEYLIS PAOLA | JIMENEZ BOLIVAR |
| **8** | TI 1050036731 | ARIANA LUCIA | LORA MENDOZA |
| **9** | CC 1043667778 | JOSE DAVID | CONSUEGRA HERNANDEZ |
| **10** | TI 1041693449 | DANIEL DE JESUS | MANCIPE VIDAL |
| **11** | TI 1041773133 | DYLAN DAVID | MOSQUERA DOMINGUEZ |
| **12** | TI 1042254526 | JESUS DAVID | PERALTA MAESTRE |
| **13** | TI 1143426643 | JUAN DAVID | QUIROZ NUÑEZ |
| **14** | TI 1042256172 | KEYTHLEEN VANESSA | MARSAL ESCOBAR |
| **15** | CC 1046399387 | LEIDYS VANESSA | MONTALVO MENDEZ |
| **16** | TI 1129542726 | LUIMAR SEBASTIAN | CASTAÑO YOTAGRI |
| **17** | CC 1043667268 | LUIS ANGEL | FONSECA MUÑOZ |
| **18** | TI 1044621608 | MICHELLE CHEELSEA | MONSALVO JIMENEZ |
| **19** | TI 1143229381 | OSCAR JAVIER | NEGRETE NUÑEZ |
| **20** | TI 1043135474 | SEBASTIAN DE JESUS | MOSQUERA RODRIGUEZ |
| **21** | TI 1048069700 | KEITLYN MERCEDES | MEJIA LEGUIA |
| **22** | TI 1097100915 | SAID SANTIAGO | PEÑA VIVIESCAS |
| **23** | TI 1140830750 | KEIDEN DANIEL | VEGA FERRER |
| **24** | PPT 5266515 | CRISTINA DEL CARMEN | RODRIGUEZ RAMOS |

Lista de aprendices en deserción. Están a la espera de la confirmación del Sena.

| No | Nombre | Apellidos | DOC IDENTI |
|---|---|---|---|
| **1** | DINA LUZ | GUTIERREZ ARIZA | TI. 11295212988 |
| **2** | YORSELYS MILENA | PEREZ OCAMPO | TI. 11431276671 |

---

**FICHA 2917271TÉCNICO EN COCINA – GRADO DIEZ – IET JUAN V PADILLA.**

**Competencia: Inducción**
**Resultados:**

- ✓ 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:**

- ✓ Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
- ✓ Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.
- ✓ 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:**

- ✓ Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
- ✓ Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.
- ✓ Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

**Competencia: Razonamiento cuantitativo.**
**Resultados:**

- ✓ Identificar modelos matemáticos de acuerdo con los requerimientos del problema planteado en contextos sociales y productivos.
- ✓ Plantear problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivo.
- ✓ Resolver problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivo.
- ✓ Proponer acciones de mejora frente a los resultados de los procedimientos matemáticos de acuerdo con el problema planteado.

**Competencia: Uso de herramientas informáticas.**
**Resultados:**

- ✓ Alistar herramientas de tecnologías de la información y la comunicación (TIC), de acuerdo con las necesidades de procesamiento de información y comunicación.
- ✓ Aplicar funcionalidades de herramientas y servicios TIC, de acuerdo con manuales de uso, procedimientos establecidos y buenas prácticas.
- ✓ Evaluar los resultados, de acuerdo con los requerimientos.
- ✓ Optimizar los resultados, de acuerdo con la verificación.

**Competencia: Desarrollo de procesos comunicativos**
**Resultados:**

- ✓ Analizar los componentes de la comunicación según sus características, intencionalidad y contexto.
- ✓ Argumentar en forma oral y escrita atendiendo las exigencias y particularidades de las diversas situaciones comunicativas mediante los distintos sistemas de representación.
- ✓ Relacionar los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad.
- ✓ Establecer procesos de enriquecimiento lexical y acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.

**Competencia: Interacción en lengua inglesa.**
**Resultados:**

- ✓ Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida.
- ✓ Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida.

Igualmente, realicé las siguientes funciones:

- ✓ Impartir inducción Sena y evaluarla.
- ✓ Impartir la formación presencial y montar en un drive dirigido a los aprendices, todo lo relacionado con la formación, debido que no funcionaba la plataforma Territorio.
- ✓ Presentar carta de deserción de los aprendices firmada por la rectora de la institución.
- ✓ Evaluar y presentar el reporte de juicios evaluativos de la ficha a la fecha.

Lista de aprendices que aprobaron satisfactoriamente los resultados de aprendizaje cumpliendo con la entrega de todas sus evidencias. Todos los juicios están debidamente evaluados en Sofía Plus.

| No | Nombres | Apellidos | Documento de Identidad |
|---|---|---|---|
| **1** | ADRIANA LUCIA | OLIVARES CHARRIS | TI 1194964524 |
| **2** | ALEXANDRA JUDITH | REYES ARTETA | TI 1139429315 |
| **3** | ANYELA SHARIT | ESCORCIA CERVANTES | TI 1043169928 |
| **4** | DANIEL CAMILO | COMAS MOLINA | TI 1042320231 |
| **5** | DANNA MARCELA | UTRIA GOENAGA | TI 1044800815 |
| **6** | ELIZABETH | GONZALEZ REDONDO | TI 1044391791 |
| **7** | EVER ENRIQUE | ARTETA GUTIERREZ | TI 1044392253 |
| **8** | GABRIELA JOSE | DE LA TORRE VILORIA | TI 1043678975 |
| **9** | HANNA VALENTINA | HIGGINS CORONELL | TI 1194963596 |
| **10** | HERNANDO CARLOS | GONZALEZ SANTIAGO | TI 1194964004 |
| **11** | JORGE MARIO | VARGAS JIMENEZ | TI 1065993840 |
| **12** | JUAN SEBASTIAN | AREVALO HIGGINS | TI 1041694900 |
| **13** | MARIA ANDREA | MENDOZA CORONELL | TI 1140834289 |
| **14** | MARIA CLARA | MOLINA GUZMAN | TI 1044800995 |
| **15** | MARIA PIA | ALBA CORONELL | TI 1048072277 |
| **16** | MARICELLA MARIA | JIMENEZ CORONELL | Formacion |
| **17** | MILAGRO INES | CORONELL ARTETA | TI 1043677132 |
| **18** | NOELIA CAROLINA | ARTETA BORJA | TI 1042320250 |
| **19** | OLGA JUDITH | MACIAS CHARRIS | TI 1158463075 |
| **20** | RICARDO MARIO | CARIAGA CORONELL | TI 1194964373 |
| **21** | SAMANTHA JULIANA | ROCHA CORONELL | TI 1044392983 |
| **22** | SARA MICHEL | MERCADO CERVANTES | TI 1028944663 |
| **23** | SERGIO ANDRES | MOLINARES BLANQUICETT | TI 1042257868 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **24** | STEFANI FERNANDA | GARCIA PERDOMO | PPT 6657907 |
| **25** | TALIANA JOSE | ALBA MOLINA | TI 1042320224 |
| **26** | VALERIA | CASTILLO MOLINA | TI 1042320253 |
| **27** | VALERIA MARIAN | MOLINA GOMEZ | TI 1042320272 |
| **28** | VALERIA MARIAN | MOLINA GOMEZ | TI 1042320272 |
| **29** | VALERIA MARIANA | IMITOLA MOLINA | TI 1139430246 |
| **30** | YAIRA CAROLINA | MOLINA MOLINA | TI 1194963620 |

Lista de aprendices desertados:

| NUMERO | NOMBRES | APELLIDOS | TI/CC/PPT | DOCUMENTO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Andres Alfonso | Rocha Corro | T.I | 1042320269 |

**FICHA 2905159 TÉCNICO EN COCINA – GRADO DIEZ – IET SIMON BOLIVAR.**

**Competencia: Inducción**
**Resultados:**

- ✓ 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:**

- ✓ Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
- ✓ Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.
- ✓ 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:**

- ✓ Caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización.
- ✓ Solicitar materias primas de acuerdo con órdenes de producción, receta estándar, ficha técnica, procedimientos y principios éticos de responsabilidad.
- ✓ Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminación, técnicas de conservación y procedimientos establecidos.

**Competencia: Razonamiento cuantitativo.**
**Resultados:**

- ✓ Identificar modelos matemáticos de acuerdo con los requerimientos del problema planteado en contextos sociales y productivos.
- ✓ Plantear problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y productivo.
- ✓ Resolver problemas matemáticos a partir de situaciones generadas en el contexto social y

productivo.
- ✓ Proponer acciones de mejora frente a los resultados de los procedimientos matemáticos de acuerdo con el problema planteado.

**Competencia: Uso de herramientas informáticas.**
**Resultados:**
- ✓ Alistar herramientas de tecnologías de la información y la comunicación (TIC), de acuerdo con las necesidades de procesamiento de información y comunicación.
- ✓ Aplicar funcionalidades de herramientas y servicios TIC, de acuerdo con manuales de uso, procedimientos establecidos y buenas prácticas.
- ✓ Evaluar los resultados, de acuerdo con los requerimientos.
- ✓ Optimizar los resultados, de acuerdo con la verificación.

**Competencia: Desarrollo de procesos comunicativos**
**Resultados:**
- ✓ Analizar los componentes de la comunicación según sus características, intencionalidad y contexto.
- ✓ Argumentar en forma oral y escrita atendiendo las exigencias y particularidades de las diversas situaciones comunicativas mediante los distintos sistemas de representación.
- ✓ Relacionar los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad.
- ✓ Establecer procesos de enriquecimiento lexical y acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.

**Competencia: Interacción en lengua inglesa.**
**Resultados:**
- ✓ Comprender información básica oral y escrita en inglés acerca de sí mismo, de las personas y de su contexto inmediato en realidades presentes e historias de vida.
- ✓ Describir a nivel básico, de forma oral y escrita en inglés personas, situaciones y lugares de acuerdo con sus costumbres y experiencias de vida.

Igualmente, realicé las siguientes funciones:

- ✓ Impartir inducción Sena y evaluarla.
- ✓ Impartir la formación presencial y montar en un drive dirigido a los aprendices, todo lo relacionado con la formación, debido que no funcionaba la plataforma Territorio.
- ✓ Presentar carta de deserción de los aprendices firmada por la rectora de la institución.
- ✓ Evaluar y presentar el reporte de juicios evaluativos de la ficha a la fecha.

Lista de aprendices que aprobaron satisfactoriamente los resultados de aprendizaje cumpliendo con la entrega de todas sus evidencias. Todos los juicios están debidamente evaluados en Sofía Plus.

| No | Nombres | Apellidos | Documento de Identidad |
|---|---|---|---|
| **1** | ALEXANDRE JOSE | MAURY ALVARADO | TI 1044427170 |
| **2** | ANDRES FELIPE | MIRANDA NUÑEZ | TI 1102838064 |
| **3** | ANDRI YURIEL | MARTINEZ CARRERO | TI 1127660914 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **4** | ANDRU YOHAN | MARTINEZ CARRERO | TI 1127660915 |
| **5** | BETTY ALEJANDRA | NUÑEZ SANCHEZ | TI 1130294685 |
| **6** | CLEIBER JOSE | MORALES MORALES | PPT 2775973 |
| **7** | DALIA PAOLA | HERNANDEZ GOMEZ | TI 1044424788 |
| **8** | EILY NICOLL | HERNANDEZ MONROY | TI 1044427371 |
| **9** | ELIZABETH | LUGO RIVERA | TI 1042260822 |
| **10** | EMILY FRANCHESCA | MARINO NIEBLES | TI 1044426462 |
| **11** | ERICK DAVID | NOVA LEIVA | TI 1130294930 |
| **12** | ERYCA ESTER | MELO SOSA | TI 1082943764 |
| **13** | ESLEYNER DE JESUS | GONZALEZ PUA | TI 1044426968 |
| **14** | HANSEL DAVID | MENDOZA SUAREZ | TI 1044425905 |
| **15** | HAROLD DAVID | NAVAS AREVALO | TI 1130294734 |
| **16** | JASON ALLEN | LOZANO ACOSTA | TI 1044216313 |
| **17** | JHON DAVID | MEDINA RIVAS | TI 1043148706 |
| **18** | JUAN DAVID | ARRIETA VILLA | TI 1130294868 |
| **19** | JUAN JOSE | MOSQUERA MERCADO | TI 1085009115 |
| **20** | LAURA MICHELLE | GONZALEZ RODRIGUEZ | TI 1130294943 |
| **21** | LOBSANG ALEXANDER | MOGOLLON PEREZ | PPT 4968839 |
| **22** | MARIA PAULA | LOPEZ AREVALO | TI 1042856703 |
| **23** | MARIANA LUCIA | NOVOA BARRIOS | TI 1187463565 |
| **24** | MIGUEL ENRIQUE | GRANDETH | TI 1043185887 |
| **25** | NATALY ANDREA | HERNANDEZ PEREIRA | TI 1044426266 |
| **26** | NIKOLL VALENTINA | GUERRERO HERRERA | TI 1043447653 |
| **27** | SAMUEL | GUERRERO GONZALEZ | TI 1048072213 |
| **28** | SHARICK ALEXANDRA | THALLIENS ARRIETA | TI 1130294723 |
| **29** | STIVEN ANDRES | OCAMPO CARPINTERO | TI 1044426072 |
| **30** | TALIANA | PEREA TAFUR | TI 1042856119 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **31** | TATIANA MARGARITA | MALDONADO PEREZ | TI 1044426957 |
| **32** | VALENTINA | LINCHE PEREZ | TI 1130295102 |
| **33** | YESID JOEL | MARIMON TEJERA | TI 1130294978 |

**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:** MARYORIS ISABEL MUÑOZ FONSECA

**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:** 2917271 - 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.

| | |
|---|---|
| • 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. |
| • 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 :** | 209,30 |

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2694842 - 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.

| | |
|---|---|
| • 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. |
| • 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 :** | 503,30 |

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2905159 - 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.

| | |
|---|---|
| • 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.

• 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 :** 314,00

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2697508 - 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.

| | |
|---|---|
| • 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.

• 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 :** | 190,00 |

| | |
|---|---|
| **TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:** | 1216,50 |

## 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:** MARYORIS ISABEL MUÑOZ FONSECA

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS