COMPLEJO TECNOLÓGICO MINERO AGROEMPRESARIAL
REGIONAL ANTIOQUIA

CARACTERIZACIÓN DE INFORMACIÓN PARA ENTREGA FINAL DE CARGO

1. INFORMACIÓN DEL CONTRATISTA

ADMINISTRATIVO		**INSTRUCTOR**	**X**

Nombre del Contratista:	**LAURA VANESA ECHEVERRY GIL**			**Cédula de ciudadanía:**		**1.039.695.895**		
				Numero de contrato:		**CO1.PCCNTR.** 4637274		
Municipio de ejecución:	**Puerto Berrío**			**Centro**		**Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial**		
				Sub - Sede:		*(Puerto Berrío, Antioquia*		
Tiene carnet:	SI: X	NO	**Fecha de inicio**			**Fecha fin**		
			01	**02**	**2024**	**12**	**12**	**2024**
Supervisor:	**WILFER ALBERTO LÓPEZ MADRID**							

2. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES - CARACTERIZACIÓN DE FICHA (EXCLUSIVO INSTRUCTORES)

Relación de las fichas que le fueron asignadas y que viene desarrollando actualmente. (deberá realizar una caracterización por cada una de las fichas de manera individual)

FICHA N° 1 - NUMERO DE FICHA 2851438					
Fecha de inicio	**02/10/2023**	**Fecha final**	**01/04/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Auxiliar de cocina**		**Etapa de la ficha:**	**Electiva**	
				Productiva	**X**
				Certificada	**si**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta: cerrada**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		**Titulada**			
Nombre del proyecto:	IMPLEMENTACIÓN DE TECNICAS Y PROTOCOLOS DE SERVICIO EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS DEL MUNICIPIO DE CISNEROS DE ACUERDO AL PLAN DE DESARROLLO.				
N° de juicios pendientes:	**0**	**Tipo de Población**	Comunidad en general	**Convenio:**	**no**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
25	**16**	**2**			

EQUIPO DE EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN Transversal				
Nombre	**Cédula**	**correo**	**Competencia trasversal**	**observación**
N/A				
Los aprendices en el 2023 no recibieron apoyo transversal porque fue brindado en la vigencia 2022.				
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	  Reporte de Juicios Evaluativos #285143			

FICHA N° 2909390					
Fecha de inicio	**12/02/2024**	**Fecha final**	**01/02/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Cocina Fría nacional e internacional**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta:**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**Ninguno**	**Tipo de Población**	Comunidad general	**Convenio:**	**no**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
20	**20**	**20**			

INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	REGISTRO FOTOGRÁFICO: Algunas de las preparaciones realizadas en la complementaria cocina fría nacional e internacional.  Reporte de Juicios Evaluativos #290939(

FICHA N° 2943134					
Fecha de inicio	**13/03/2024**	**Fecha final**	**27/03/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Cocina Básica**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta:**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**Ninguno**	**Tipo de Población**	Comunidad general	**Convenio:**	**no**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
20	**20**	**20**			
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	REGISTRO FOTOGRAFICO  Reporte de Juicios Evaluativos #294313(				

FICHA N° 2958134

Fecha de inicio	**01/04/2024**	**Fecha final**	**19/04/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	Cocina Fría nacional e internacional		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta:**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**Ninguno**	**Tipo de Población**	Comunidad general	**Convenio:**	**no**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
16	**16**	**16**			
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	REGISTRO FOTOGRAFICO preparaciones realizadas en la complementaria en cocina fria nacional e internacional #2958134 y complementaria en cocina saludable #2958151.  Reporte de Juicios Evaluativos #2958134				

FICHA N° 2958151					
Fecha de inicio	**13/06/2023**	**Fecha final**	**27/06/2023**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	Cocina Saluable		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta:**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**Ninguno**	**Tipo de Población**	Comunidad general	**Convenio:**	**no**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
24	**24**	**24**			

INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-			Reporte de Juicios Evaluativos #2958151	

FICHA N° 2981518					
Fecha de inicio	**02/05/2024**	**Fecha final**	**16/05/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Cocina Básica**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta:**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**Ninguno**	**Tipo de Población**	Comunidad general	**Convenio:**	**no**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
17	**17**	**17**			
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	Reporte de Juicios Evaluativos #2981518	REGISTRO FOTOGRÁFICO Preparaciones realizadas por los aprendices de la complementaria en cocina básica ficha #2981518 y la complementaria en cocina fría nacional e internacional de la ficha # 2986874 del mes de Mayo. 			

FICHA N° 2986874					
Fecha de inicio	**17/05/2024**	**Fecha final**	**31/05/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Cocina Fría Nacional e Internacional**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta:**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**Ninguno**	**Tipo de Población**	Comunidad general	**Convenio:**	**no**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
20	**20**	**20**			
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	Reporte de Juicios Evaluativos #2986874				

FICHA N° 3021435					
Fecha de inicio	**04/06/2024**	**Fecha final**	**07/06/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Preparaciones de salsas básicas para la cocina caliente.**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta:**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**Ninguno**	**Tipo de Población**	Comunidad general	**Convenio:**	**no**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					

iniciaron	terminaron	certificados	Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?	
20	20	20		
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	Reporte de Juicios Evaluativos #3021435			

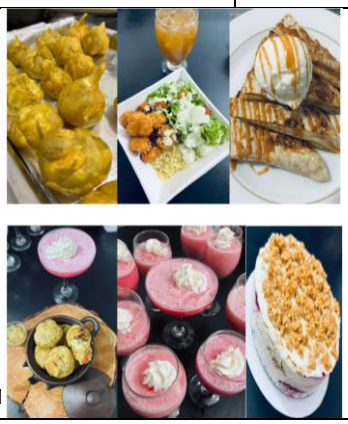
FICHA N°3013887					
Fecha de inicio	**11/06/2024**	**Fecha final**	**28/06/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	Cocina Básica Regional		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta:**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**Ninguno**	**Tipo de Población**	Comunidad general	**Convenio:**	**no**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
19	**19**	**19**			

INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	  Reporte de Juicios Evaluativos #3013887

FICHA N° 3013872					
Fecha de inicio	**17/06/2024**	**Fecha final**	**21/06/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Determinación de puntos críticos de control en la producción de alimentos.**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta: cerrada**		**Otra:**	**Si - no**
La Sierra, Pto Nare		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**0**	**Tipo de Población**	Comunidad en general	**Convenio:**	**si**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
32	**32**	**32**			
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	    Reporte de Juicios Evaluativos #3013872				

FICHA N° 3030496					
Fecha de inicio	**02/07/2024**	**Fecha final**	**22/07/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa.**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta: cerrada**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**0**	**Tipo de Población**	Comunidad en general	**Convenio:**	**si**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
23	**23**	**23**			
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	Reporte de Juicios Evaluativos #303049(	 			

FICHA N° 3030531					
Fecha de inicio	**24/07/2024**	**Fecha final**	**31/07/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Cocina Saludable**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta: cerrada**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Titulada			
N° de juicios pendientes:	**0**	**Tipo de Población**	Comunidad en general	**Convenio:**	**si**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					

iniciaron	terminaron	certificados	Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?	
23	23	23		
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	Reporte de Juicios Evaluativos #3030531			

FICHA N° 3051622					
Fecha de inicio	**17/06/2024**	**Fecha final**	**21/06/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Curso introductorio a la formación profesional integral**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta: cerrada**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**0**	**Tipo de Población**	Comunidad en general	**Convenio:**	**si**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
21	**21**	**21**			
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	Reporte de Juicios Evaluativos ficha #305				

FICHA N° 3041508					
Fecha de inicio	**12/08/2024**	**Fecha final**	**11/11/2025**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Técnico en Cocina**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta: cerrada**		**Otra:**	**Si - no**
Puerto Berrío		Titulada			
N° de juicios pendientes:	**Faltan todas las transversales**	**Tipo de Población**	Comunidad en general	**Convenio:**	**si**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
21			Se retiro una aprendiz		
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	  Reporte de Juicios Evaluativos #304150				

FICHA N° 3121842					
Fecha de inicio	**25/11/2024**	**Fecha final**	**02/12/2024**	**Modalidad: Presencial**	
Programa de Formación:	**Cocina Navideña**		**Etapa de la ficha:**	**Lectiva**	**x**
				productiva	
				Certificada	**x**
Municipio de ejecución:		**Tipo de oferta: cerrada**		**Otra:**	**Si - no**

Puerto Berrío		Complementaria			
N° de juicios pendientes:	**0**	**Tipo de Población**	Comunidad en general	**Convenio:**	**si**
				¿Cuál?	
RELACION DE APRENDICES (responder en números la cantidad de aprendices:)					
iniciaron	**terminaron**	**certificados**	**Otros Razones ¿Cuáles y cuántos?**		
22	**22**	**22**			
INSERTE EVIDENCIA FOTOGRAFICA Adjunte reporte de juicios evaluativos-	Reporte de Juicios Evaluativos #3121842				

En equipo de ejecución de la formación, van todo aquel técnico transversal que apoyaron la formación. Todos sin excepción.
A esto deberá agregar las listas de asistencias y evidencias fotográficas de su ejercicio pedagógico. los entornos y aprendices, entre otras. Así sucesivamente, por cada ficha

2.1 Relación de los proyectos o actividades en los que apoyó *(tanto administrativos/instructores – si no apoyo nada colocar N/A EN CADA CASILLA)*

Identificación del proyecto (s)	**Número y fecha del convenio y/o contrato (s) (Si los tiene)**	**Documentos del proyecto (s), convenio (s) y/o contrato (s)**	**Instituciones con las que se relaciona**	**Nombre y teléfono de las personas contacto**
N/A	**N/A**	**N/A**	**N/A**	**N/A**
ADJUNTAR FOTOGRAFIA DE ACTIVIDAD	N/A			

2.2 Explicación de los trabajos no terminados.

Nombre o identificación del trabajo que no terminó	Razones por las cuales el trabajo no se entrega terminado	Recomendaciones para la terminación adecuada y oportuna
N/A	N/A	N/A

2.3 Relación de documentos que entrega, correspondientes a los trabajos que viene desarrollando actualmente

Tema	Nombre del documento	Medio/ubicación del documento	
		Papel, magnético, otro	Ubicación
Cocina	Reporte de juicos evaluativos	Documentos-drive portafolio correo de pago de honorarios	

2.4 Relación de los trabajos más representativos que ha desarrollado en el SENA y de los cuales hace entrega de información.

Tema	Nombre del documento	Medio/ubicación del documento	
		Papel, magnético, otro	Ubicación
N/A	*N/A*	*N/A*	

2.5 Información de la base de datos a su cargo, si es Instructor/administrativo con acceso a los aplicativos y los administradores de las bases de datos, llene lo demás. (si es instructor por favor colocar: N/A en administrador, viceversa si es administrativo lo demás llenar)

Nombre del aplicativo	Perfil del usuario		Permisos de usuario/administrador:	Login (Clave)
		Administrador:		
Si contratista	1039695895	1039695895	Planilla y capacitación	Se inhabilita al terminar contrato
Sofia plus	1039695895	1039695895	Rol instructor	Se inhabilita al terminar contrato

2.6. Diligencie este numeral de su perfil de usuario, aquellas acciones que realiza en aplicativos.

Descripción del proceso	Periodicidad	Nombre del informe o reporte (De obligatorio cumplimiento)	Medio de entrega del informe o reporte	A quien le entrega Ponemos el nombre de quien revisa la entrega. ejemplo Nanita Pérez

sicontratista	**mensual**	**Planilla pago**	**correo**	**Wilfer Alberto López Madrid**
secop	**mensual**	**Montar informes**	**secop**	**Wilfer Alberto López Madrid**
drive	**mensual**	**Evidencias pago**	**drive**	**Wilfer Alberto López Madrid**
Correo institucional	**Diario**	**Comunicaciones diarias**	**Correo- por drive**	**Se inhabilita al terminar contrato**

2.2. Diligencie sus obligaciones contractuales. *Cada obligación, que relaciona en sus informes GC -*

OBLIGACIONES CONTRACTUALES			**Tiene evidencia fotográfica/documental**
N° obligación	**obligación**	**Periodo**	
1. Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	Rendir informes sobre el proceso de formación de las siguientes fichas asignadas #2851438 #2909390 #2943134 #2958134 #2958151 #2981518 #2986874 #3021435 #3013887 #3013872 #3030496 #3030531 #3051622 #3041508 #3121842	Mensual	Si, foto 1
2. Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Se realizó talleres prácticos y preparación de platos fríos y calientes de la cocina típica, nacional e internacional con los aprendices de las fichas:	mensual	Si, foto 1

	#2851438 #2909390 #2943134 #2958134 #2958151 #2981518 #2986874 #3021435 #3013887 #3013872 #3030496 #3030531 #3051622 #3041508 #3121842		
3.Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Los asignados por la coordinación académica para brindar formación u otros ambientes específicos para la ejecución de resultados de aprendizaje. Taller de emprender	Mensual	**Si, foto 1**
4.Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación a los programas asignados con ficha de caracterización #2851438 #2909390 #2943134 #2958134 #2958151 #2981518 #2986874 #3021435 #3013887 #3013872 #3030496 #3030531 #3051622 #3041508 #3121842	mensual	**Si, foto 1**

5.Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras	Proyecto formativo de las formaciones tituladas técnico en cocina #3041508 y sus respectivas guías de aprendizaje.	mensual	**Si, foto 2**
6.Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje	Proceso de inducción a la formación profesional de la ficha #3041508	Octubre	**Si, foto 3**
7.Entregar al Supervisor del Contrato la	Entrega mensual de evidencias en el	mensual	**Si, foto 2**

información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	portafolio de instructor como son guías de aprendizaje, planeación de proyecto formativo, proyecto formativo		
8.Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Reportes de juicios evaluativos cuando se termina de ejecutar los resultados de aprendizaje.	Aproximadamente cada mes.	**Si, foto 4**
9.Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la	Se imparte formación al programa **técnico en cocina ficha 3041508** En el cual se realizan las siguientes actividades: Se imparte formación a los porgramas de formación complementaria **fichas** #2851438 #2909390 #2943134 #2958134 #2958151	Mensualmente diversas actividades relacionadas en la planeación pedagógica y las guías de aprendizaje	**Si, foto 1**

utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	#2981518 #2986874 #3021435 #3013887 #3013872 #3030496 #3030531 #3051622 #3041508 #3121842 En el cual se realizan las siguientes actividades: -Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. -Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria. -Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.		

	-Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración. -Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios.		
10. Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Crónograma de programación en aplicativo Sofia plus	mensual	**Si, foto 5**
11. Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación.		
12. Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Registrar la asistencia de los aprendices a las actividades de formación.	mensual	**Si, foto 6**

13. Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.	Información a través de WhatsApp	mensual	**Si, foto 7**
14. Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías,	creación de ruta de aprendizaje de la ficha 3041508 Técnico en cocina en el mes de octubre. Ruta de aprendizaje cursos complementarios de las fichas #2909390 #2943134 #2958134 #2958151 #2981518 #2986874 #3021435 #3013887 #3013872 #3030496 #3030531 #3051622 #3121842		**Si, foto 4**

inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.			
15. Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Rendir informes sobre el proceso de formación de las siguientes fichas asignadas #2851438 #2909390 #2943134 #2958134 #2958151 #2981518 #2986874 #3021435 #3013887 #3013872 #3030496 #3030531 #3051622 #3041508 #3121842		**Si, foto 1**
16. Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		
17. Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		

18. Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		
19.Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		
20. .Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		
21. Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		
22. Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		
23. Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		

la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.			
24. Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		
25. Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de evaluación de competencias de las normas "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma".	Certificado en la Norma de competencia laboral "Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con El Procedimiento Técnico Y Normativo 240201056"		**Si, foto 8**
26. Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo	Para este año no se realizaron actividades		

Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	acordes a esta obligación		
27. Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		
28. Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		
29. Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación.	Para este año no se realizaron actividades acordes a esta obligación		

ANEXOS:
FOTO 1.
Evidencia de obligación 1-2-3-9-15

REGISTRO FOTOGRÁFICO:





REGISTRO FOTOGRÁFICO:

Algunas de las preparaciones realizadas en la complementaria cocina fría nacional e internacional.



REGISTRO FOTOGRAFICO



REGISTRO FOTOGRAFICO

preparaciones realizadas en la complementaria en cocina fría nacional e internacional #2958134 y complementaria en cocina saludable #2958151.





REGISTRO FOTOGRÁFICO

Preparaciones realizadas por los aprendices de la complementaria en cocina básica ficha #2981518 y la complementaria en cocina fría nacional e internacional de la ficha # 2986874 del mes de Mayo.



REGISTRO FOTOGRAFICO DE LAS COMPLEMENTARIAS #3021435 - #3013872 - #3013887



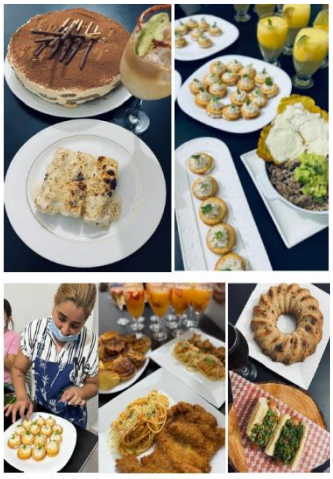












FOTO2.



Evidencia de obligación 5-7.

PLANEACION PEDAGOGICA COCIN

DISEÑO CURRICULAR -PROGI

Guia de Aprendizaje #1 BPM -CARACTERIZA

GUIA DE APRENDIZAJE 1 COCI

GUIA DE APRENDIZAJE 2 COCI

GUIA DE APRENDIZAJE 3 COCI

GUIA DE APRENDIZAJE 4 COCI

GUIA DE APRENDIZAJE 5 COCI

GUIA DE APRENDIZAJE 6 COCI

GUIA DE APRENDIZAJE 7 COCI

GUIA DE APRENDIZAJE 8 COCI

Hoja de cálculo en CARACTERIZACION F

Informe Programa COCINA BASICA.pdf

Informe Programa COCINA FRIA NACIO

Informe Programa COCINA SALUDABLE

Informe Programa de Formación Compleme

Informe Programa de Formación Compleme

Informe Programa de Formación Compleme

Informe Programa de Formación Compleme

Informe Programa de Formación Compleme

Informe Programa REALIZAR PREPARAC

FOTO 3.
Evidencia de obligación 6.



FOTO 4.
Evidencia de obligación 8-14-15.

Reporte de Juicios Evaluativos #285143

Reporte de Juicios Evaluativos #290939

Reporte de Juicios Evaluativos #294313

Reporte de Juicios Evaluativos #295813

Reporte de Juicios Evaluativos #2958151

Reporte de Juicios Evaluativos #298151

Reporte de Juicios Evaluativos #298687

Reporte de Juicios Evaluativos #301387

Reporte de Juicios Evaluativos #301388

Reporte de Juicios Evaluativos #302143

Reporte de Juicios Evaluativos #303049

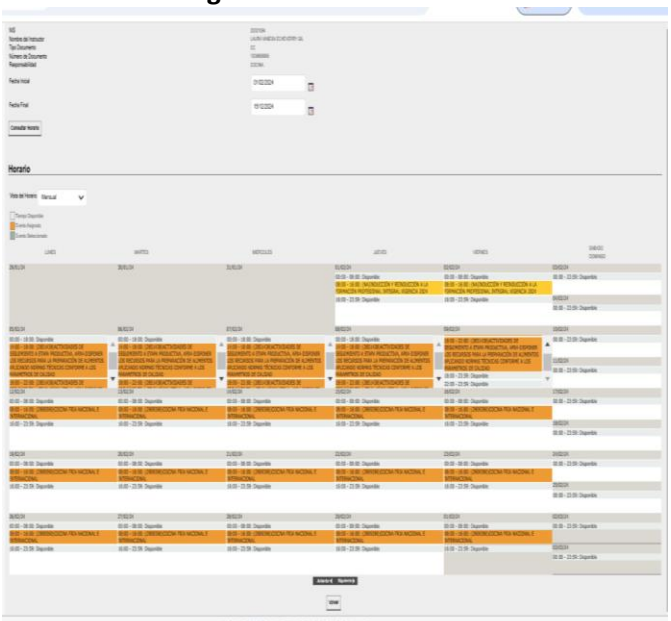
Reporte de Juicios Evaluativos #303053

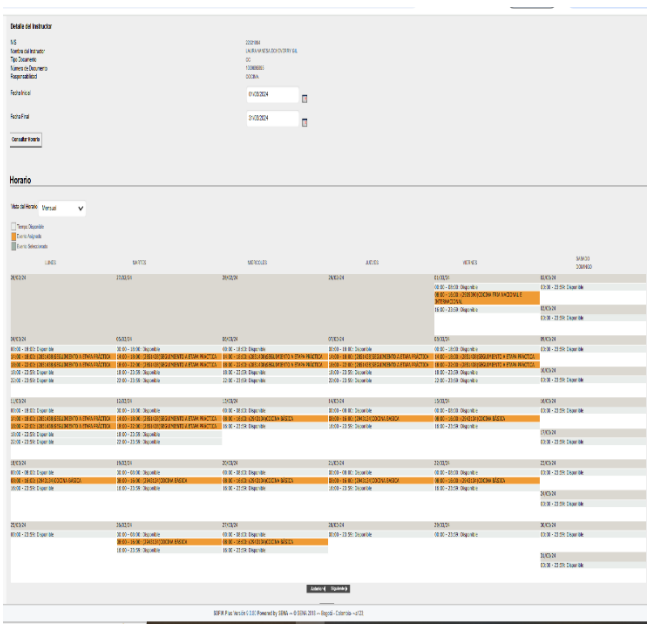
Reporte de Juicios Evaluativos #304150

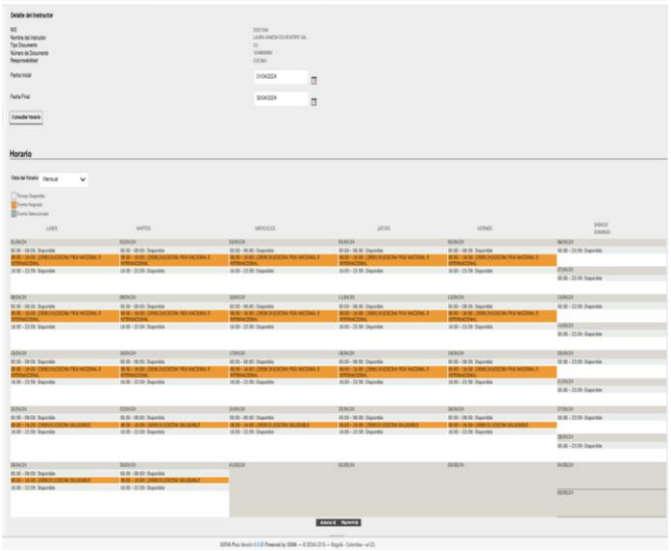
Reporte de Juicios Evaluativos #305162

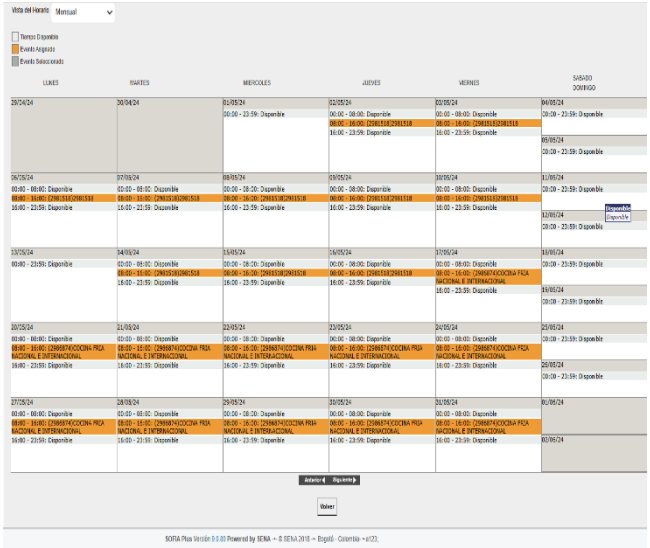
Reporte de Juicios Evaluativos #312184

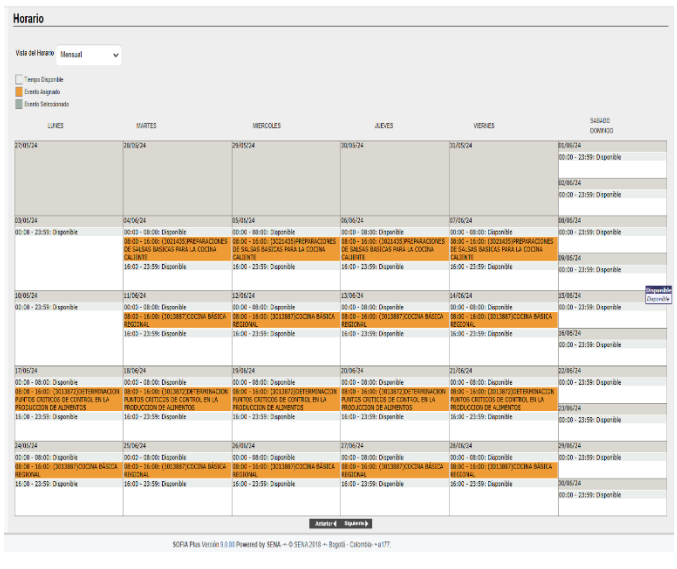
FOTO 5.
Evidencia de obligación 10.

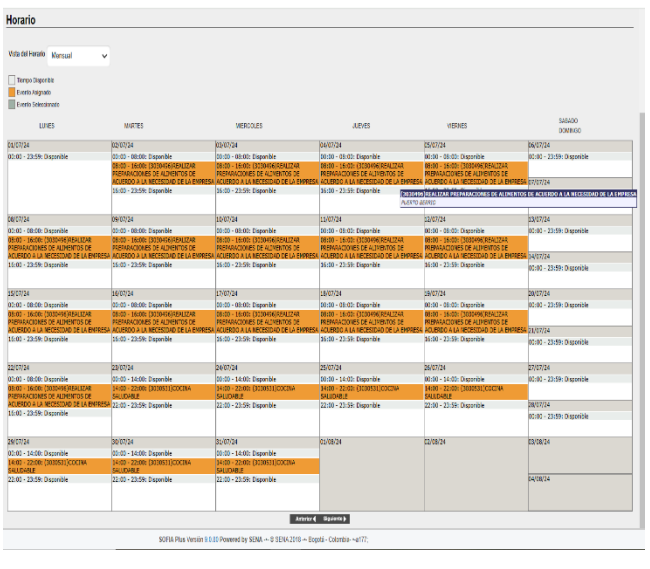












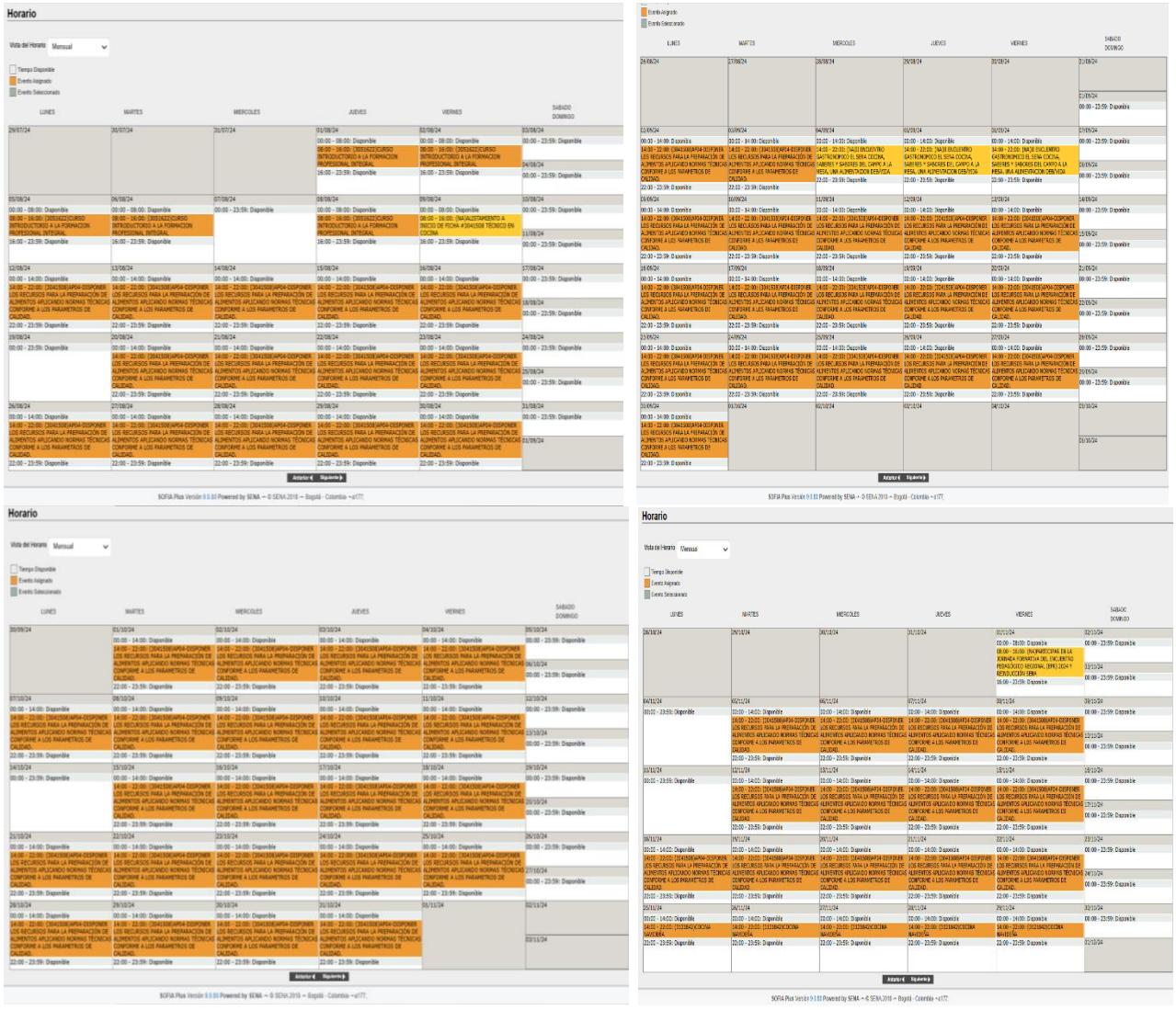
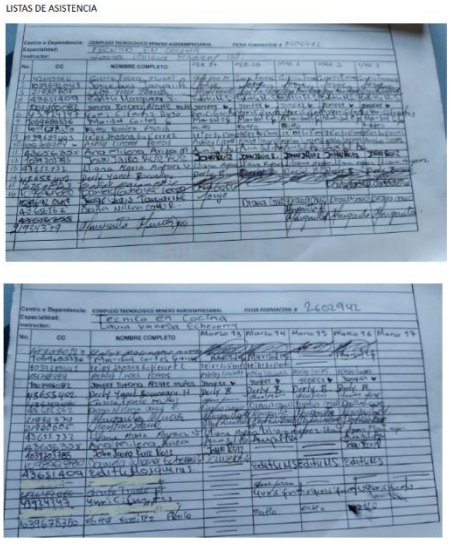
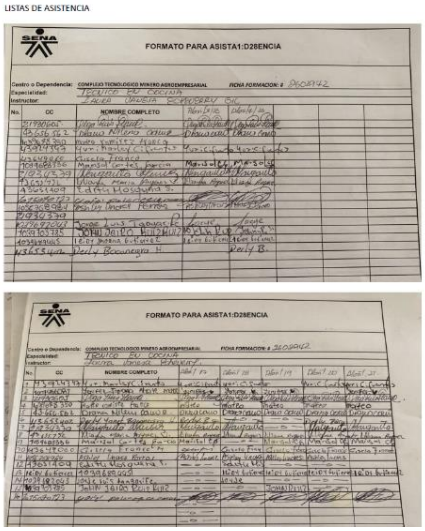


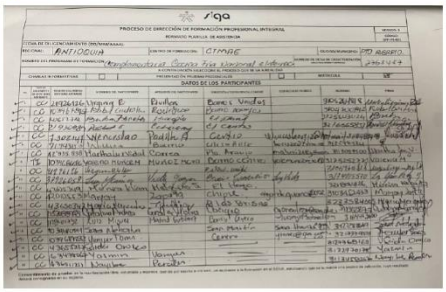
FOTO 6.

Evidencias de obligación 12.

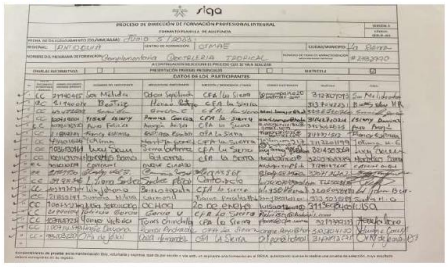


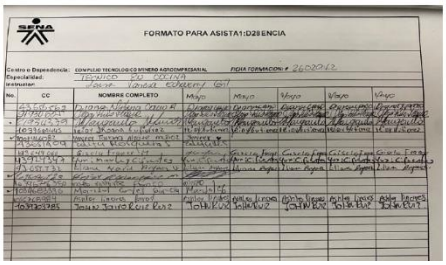


LISTAS DE ASISTENCIAS



LISTAS DE ASISTENCIA





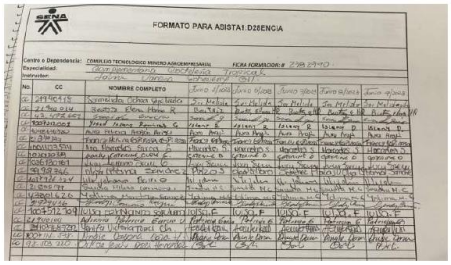
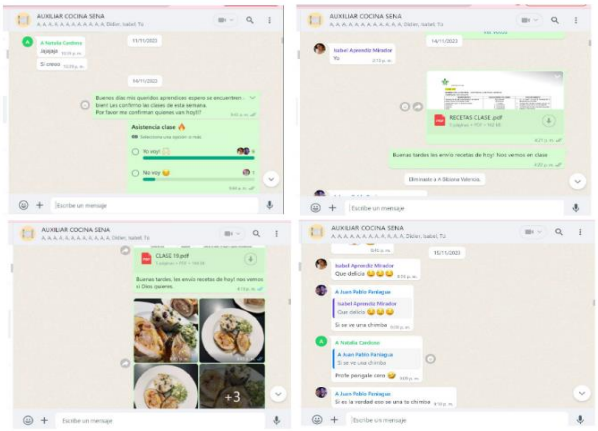


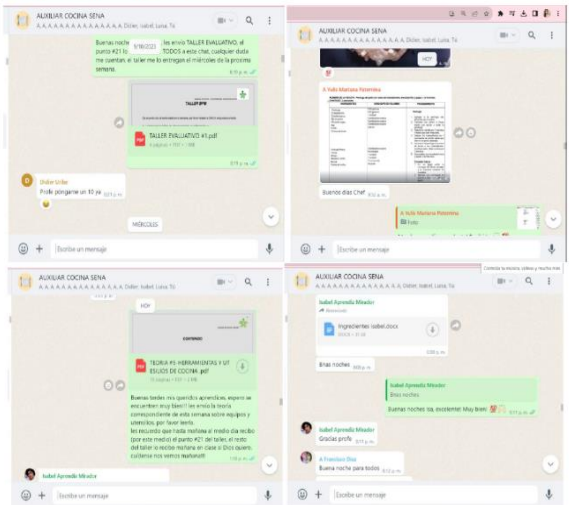
FOTO 7.
Evidencias de obligación 13.

PANTALLAZOS COMUNICACIÓN WHATSAPP





PANTALLAZOS COMUNICACIÓN WHATSAPP



PANTALLAZOS COMUNICACIÓN WHATSAPP

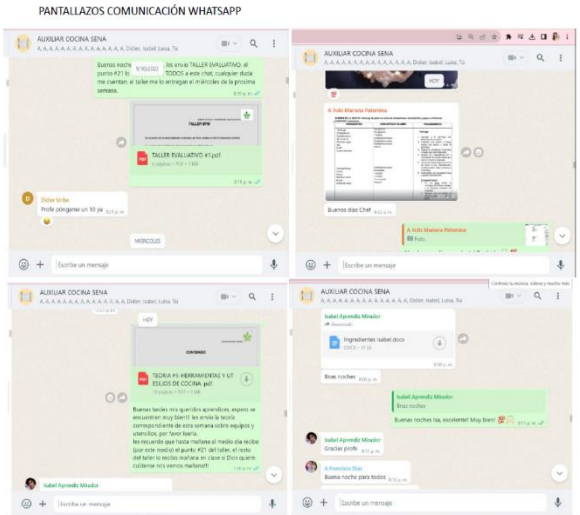


FOTO 8.
Evidencias de obligación 25



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

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

LAURA VANESA ECHEVERRY GIL

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1039605895

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en PIEDECUESTA A los doce (12) días del mes de Julio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

1342237 - 12/07/2022
No Y FECHA REGISTRO

GUSTAVO RAMIRIZ PEÑALOZA
Subdirector (E) CENTRO DE ATENCIÓN AL SECTOR AGROPECUARIO
REGIONAL SANTANDER

Vigencia:
hasta el 12 de Julio de 2025

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 9122012402010156CC1039605895C.

LAURA VANESA ECHEVERRY GIL

CONTRATISTA

WILFER ALBERTO LÓPEZ MADRID

COORDINADOR ACADEMICO

Proyectó: Laura Vanesa Echeverry Gil
Cargo: Instructor de Formación Titulada

Revisó: Gladys Yamile Zapata Lara
Cargo: Apoyo a Coordinación Académica

NOTA: NO IMPRIMIR ESTA HOJA DE INSTRUCCIONES

GENERALIDADES

El informe resumido sobre la gestión del contratista Instructor/Administrativo. Es decir, una descripción resumida de los trabajos que le fueron asignados y que viene desarrollando actualmente; las actividades, fichas, programas o proyectos y resultados obtenidos durante la gestión.

Relación de los proyectos, convenios y/o contratos que están bajo su responsabilidad, coordinación o supervisión. Detalle del proyecto a su cargo, con el número y fecha, documentos del mismo, instituciones con las que se relaciona, con los respectivos nombres y teléfonos de contacto.

Explicación de los trabajos no terminados. Relacione el nombre o identificación de los trabajos no terminados, razones por las cuales el trabajo no se entrega terminado y las recomendaciones para la terminación adecuada y oportuna.

Relación de los documentos que entrega, correspondientes a los trabajos que viene desarrollando, indicando el tema, nombre del documento, medio (Papel, medio magnético, otro) y la ubicación del documento.

Relación de los trabajos más representativos que ha desarrollado en el SENA y de los cuales hace entrega de información. La cual debe contener el trabajo o tema, la dependencia, documentos elaborados, medio (Papel, medio magnético, otro) y la ubicación del documento.

Información de la base de datos a su cargo. Esta información debe ser diligenciada únicamente por los funcionarios con acceso a los aplicativos y los administradores de las bases de datos.

De su perfil de usuario, diligencie el numeral 2.6, indicando el nombre del aplicativo, perfil de usuario, indicando si es o no administrador, permisos de usuario y el login (clave).

Nombres y apellidos completos, con firma del funcionario saliente

Nombres y apellidos completos, con firma del jefe inmediato.

NOTA: ADJUNTE EN ESTE MISMO DOCUMENTOS FOTOGRAFIAS ADICIONALES – al finalizar el documento, cada evidencia fotográfica que relaciona el proceso, su ejercicio contractual con las obligaciones contractuales ejecutadas en la institución en el mismo desarrollo.