PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Julio del 2020

Señor (a)
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 1368135
COORDINADOR ACADEMICO
Centro Agroempresarial
Aguachica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes Julio del año 2020

Referencia: No CO1.PCCNTR. 1368135 del año 2020

SANDRA LILIA MORENO RODRÍGUEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No.52007820 de Bogotá D.C, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar., 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 es máximo de **VEINTE MILLONES SEISCIENTOS SESENTA MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE 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: a 1) un primer pago en el mes de febrero por valor de UN MILLON DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CINCO PESOS M/CTE. (1.279.005), 2) Seis (6) pagos iguales en los meses de marzo a agosto por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. (2.951.550) cada uno. 3) un ultimo pago en el mes de septiembre por valor de UN MILLON SEISCIENTOS SETENTA Y DOS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. (1.672.545) **COP** incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). cada uno. 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 de ahorros 808109862 de BBVA, cuyo titular es el (la) contratista.

Plazo de ejecución: será hasta el 17 de Septiembre de 2020.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor en el área de GASTRONOMÍA para impartir Formación Profesional Integral Presencial en los Programas de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar.

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Orientar la Formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional en los programas complementarios y/o titulada de manera virtual **FICHA: 2140432-214033-2151505-2151506-PREPARACION DE POSTRES NACIONALES** **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** Preparar postres nacionales de acuerdo a los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente. **FORMACION TITULADA** **FICHA 2067506-TECNICO DE COCINA** **Fase del Proyecto: planear** **Actividad de Proyecto:** adquirir los principios básicos De la manipulacion, manejo	Evidencias soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/u/8/folders/14JG9jnqzmRtOn4Pc9isvVn7P6VSaNnJx https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1rHm4OuJACfvIU32NsWyu6SG5oECK7gxW

		ycontrol de alimentos **Competencia** : preparar alimentos de acuerdo con la orden de produccion y procedimiento tecnico **Resultados de Aprendizaje Alcanzar:** Efectuar procedimiento de alistamiento en materias primas de acuerdo con tecnicas, parametros de produccion y calidad. Controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos	
2.	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Ejecutar ayudas didácticas a través de las tendencias tecnológicas como clases desescolarizada por grupo de whatsapp, de los temas tratados en formacion vegetales y hortalizas su origen usos y tecnicas de preparacion Introduccion a las cociones tipos y tecnicas de cocion su clasificación, actividades, exposiciones, talleres y practicas en casa de cortes de vegetales y preparacion de huevo poche.	Actividades soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/u/8/folders/14JG9jnqzmRtOn4Pc9isvVn7P6VSaNnJx https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1rHm4OuJACfvIU32NsWyu6SG5oECK7gxW
3.	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los	Elaborar pruebas didácticas para identificar pre saberes con preguntas relacionadas al programa complementaria a desarrollan por medios	Actividades soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/u/8/folders/14JG9jnqzmRtOn4Pc9isvVn7P6VSaNnJx

	lineamientos institucionales.	virtuales	https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1rHm4OuJACfvIU32NsWyu6SG5oECK7gxW
4.	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
5.	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
6.	Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Reportar información de los aprendices en las plataformas Registrar aprendices en sofia plus de formacion complementaria	Registro Sofía Plus.
7.	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar las rutas de aprendizaje de los programas de formación complementaria en la plataforma Sofia Plus	Registro Sofía Plus
8.	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Registrar los juicios evaluativos de acuerdos a las competencias y resultados a desarrollar mediante el proceso de formacion	Aplicativo sofia plus
9.	Usar y gestionar las diferentes	Se incluye la información de	Aplicativo Sofía Plus

	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.	los aprendices en las diferentes plataformas tecnológicas como son: solicitud de Formación, Registro, actualización y asociación a la ruta de aprendizaje, emitir juicos evaluativos Se actualizo la plataforma de territorium en el programa técnico de cocina, teniendo en cuenta, proyecto formativo, diseño curricular, guias de aprendizaje	Plataforma Territorium
10.	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
11.	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Participar en las reuniones convocadas por la líder del programa de complementaria, el subdirector del Centro Agroempresarial SENA, el supervisor del contrato durante el mes de julio (01-15) para tratar temas sobre las estrategias utilizadas para el desarrollo de la formación y las metas por alcanzar en este 2020	Captures de pantalla
12.	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
13.	Presentar el reporte de	Presentar los documentos	Presentar documentos

	eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	solicitados: Informe mensual de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, , adjuntar el reporte de horas Sofía plus.	Soportados en el Secop II
14.	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Alimentar el Drive de acuerdo a las especificaciones del supervisor de contrato y actividades desarrolladas en el proceso de formacion	Evidencias soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/u/8/folders/14JG9jnqzmRtOn4Pc9isvVn7P6VSaNnJx https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1rHm4OuJACfvIU32NsWyu6SG5oECK7gxW
15.	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o la institución articulada le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
16.	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
17.	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No aplica para este mes	No aplica para este mes

18.	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	Se realizaron actividades para seguir con el entrenamiento de MATEO BETANCOUR, en el entrenamiento de Worldskills	Evidencias soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/u/8/folders/16tP3IWyQ4rnO19--5DO4Md5Z2r9gthIE
19.	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
20.	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
21.	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Rendir información solicitada cuando se requiera por la líder y/ o supervisor del programación de formación complementaria	Entrega por correo electronico
22.	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
23.	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Utilizar las diferentes tendencias tecnológicas para el desarrollo de actividades del programa de formacion como videos tutoriales, trabajos escritos, audios, imágenes, preparación de postres, (videos en youtube), el desarrollo de recetas aplicadas en el proceso de formacion	Actividades en whasap- correo electrónico https://drive.google.com/drive/u/8/folders/14JG9jnqzmRtOn4Pc9isvVn7P6VSaNnJx https://drive.google.com/drive/u/3/folders/1rHm4OuJACfvIU32NsWyu6SG5oECK7gxW
24.	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada	No aplica para este mes	No aplica para este mes

	utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.		
25.	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
26.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas.	Documentos Soportados en el Secop II
27.	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	**Aportar certificado** **NORMA TÉCNICA 240201056** ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	Certificado soportado en el secop II

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			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 ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*) - recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, 2326043263 expedido por NUEVO SOI correspondiente al mes de Junio del año 2020.

Evidencias en (6) folios

Cordialmente,

SANDRA LILIA MORENO RODRÍGUEZ
Contratista
C.C. No. 52007820 de Bogotá D.C

Recibí a satisfacción:

JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 1368135
Coordinador Académico

EVIDENCIAS








Curso postre...
Albapostres, Alicia...
Norapostres
Muchas gracias profe
10:34 a. m.
Aliciapostres
Bueno profe muchas gracias
10:34 a. m.
Mariampostres
Muchas gracias profe .feliz dia
10:35 a. m.
Aliciapostres
Para todos q pasen un buen día .
10:36 a. m.
Edilmapostres
Gracias lo mismo
10:38 a. m.
Yesceniapostre
Escribe u...

EVIDENCIAS

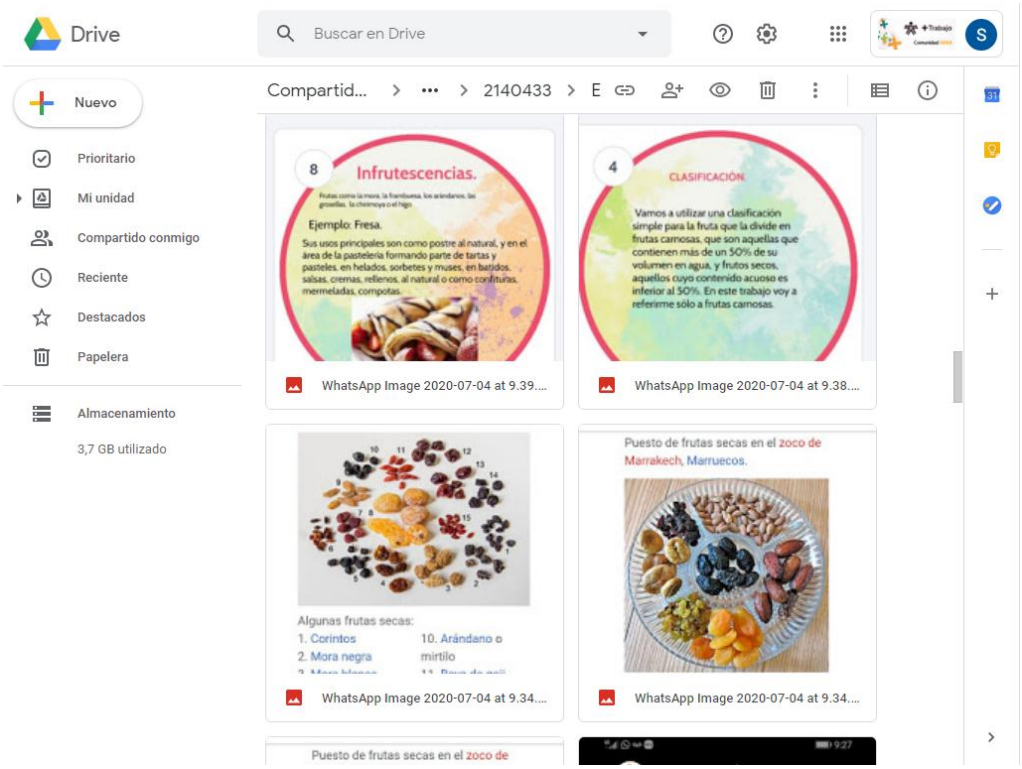


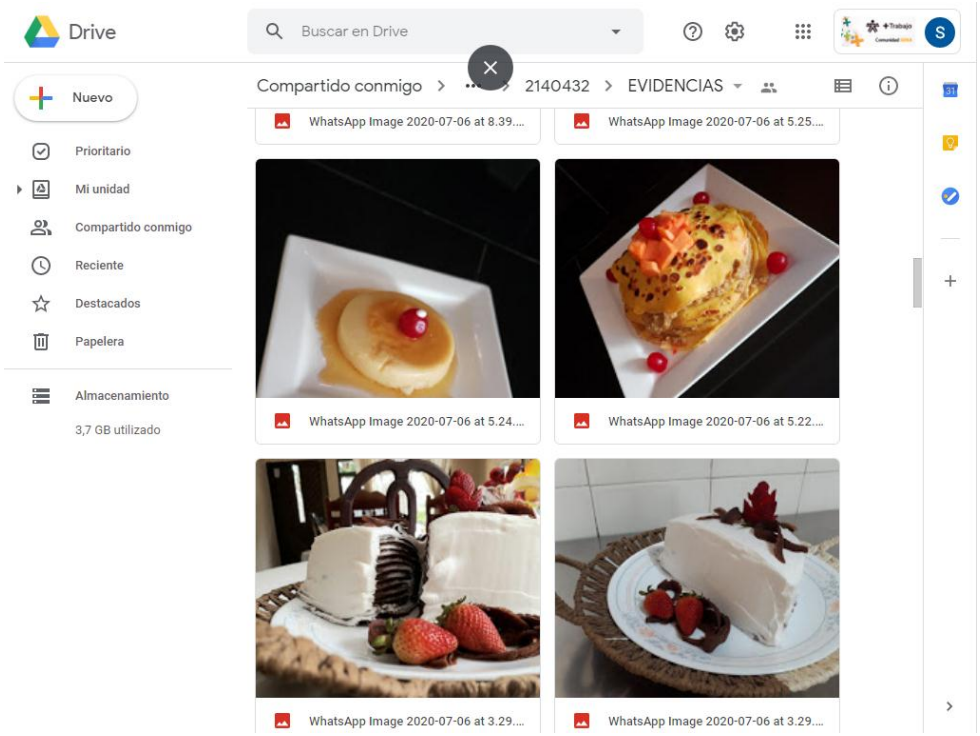


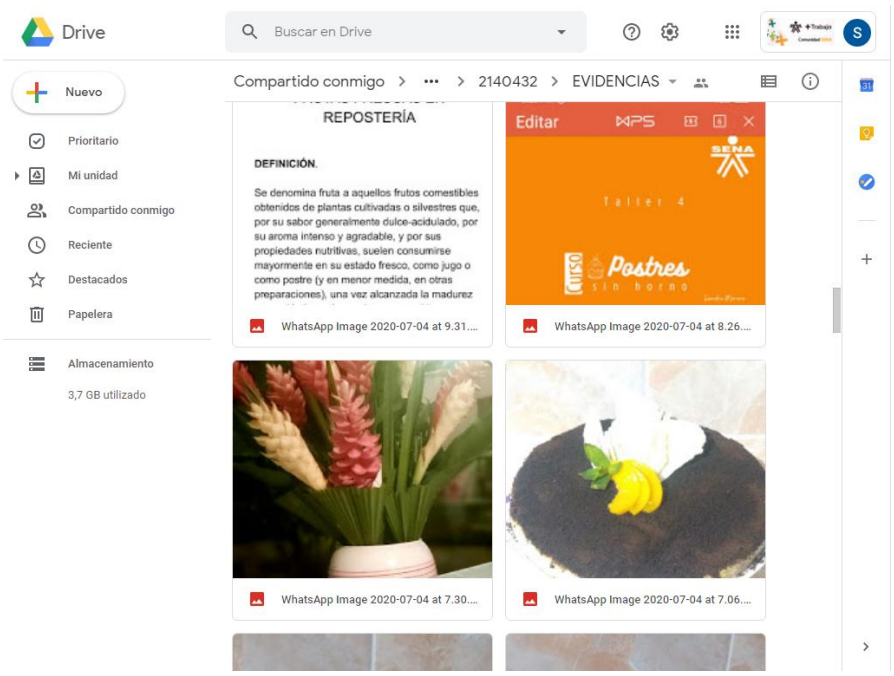


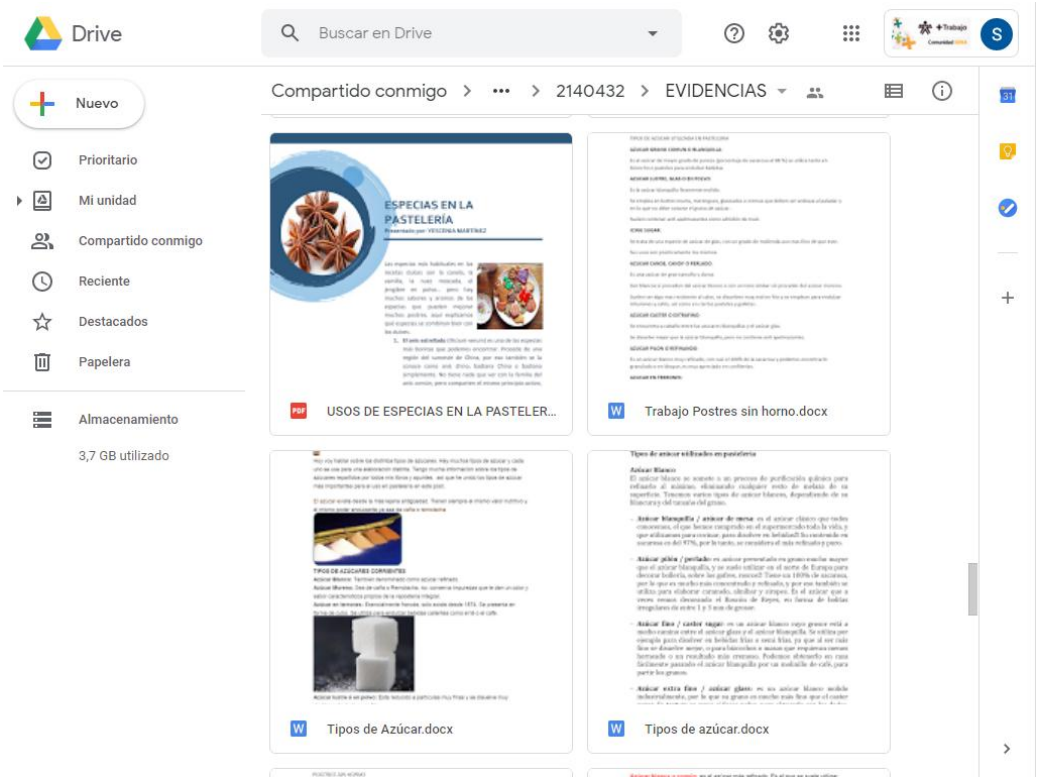


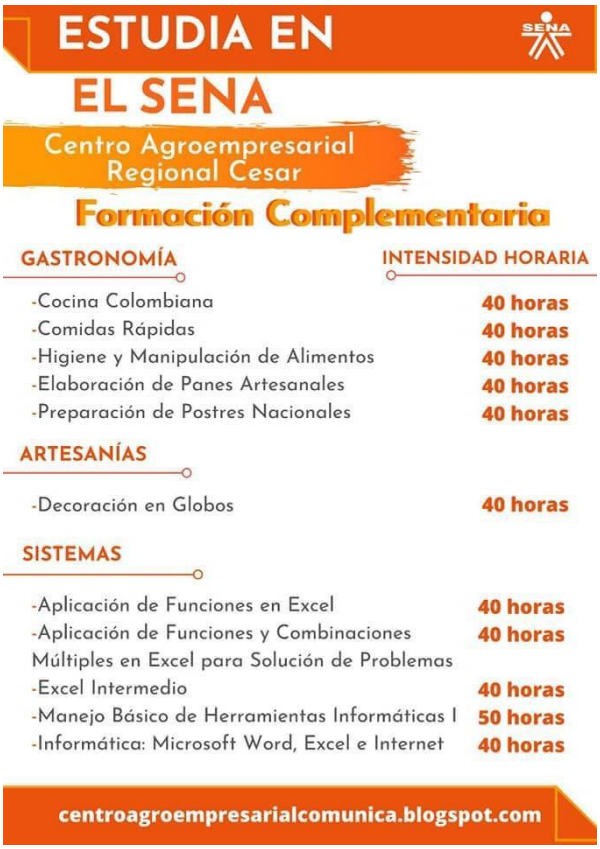
EVIDENCIAS

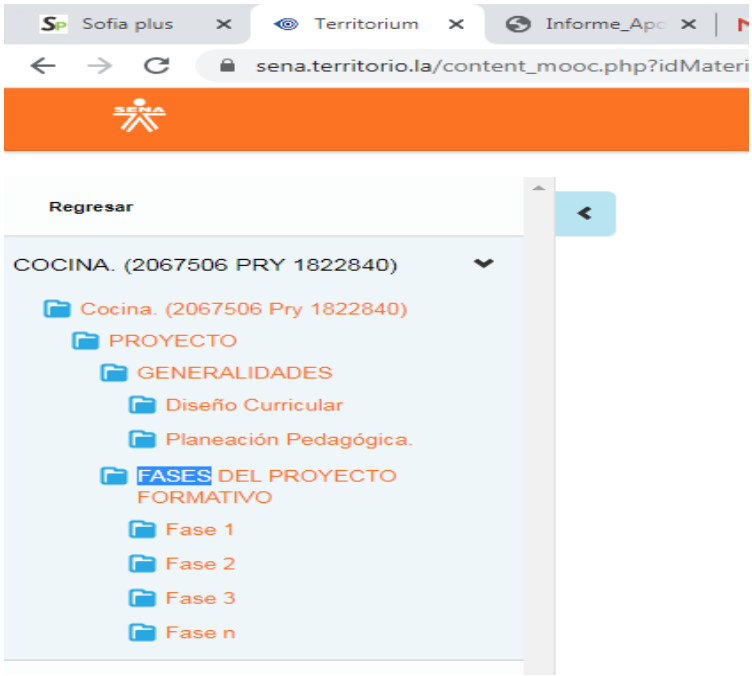

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
3,7 GB utilizado
Compartid...
2140433
8
Infrutescencias.
Ejemplo: Fresa.
4
CLASIFICACIÓN
Vamos a utilizar una clasificación simple para la fruta que la divide en frutas carnosas, que son aquellas que contienen más de un 50% de su volumen en agua, y frutos secos, aquellos cuyo contenido acuoso es inferior al 50%. En este trabajo voy a referirme sólo a frutas carnosas.
WhatsApp Image 2020-07-04 at 9.39....
WhatsApp Image 2020-07-04 at 9.38....
Algunas frutas secas:
1. Corintos
2. Mora negra
10. Arándano o mirtilo
Puesto de frutas secas en el zoco de Marrakech, Marruecos.
WhatsApp Image 2020-07-04 at 9.34....
WhatsApp Image 2020-07-04 at 9.34....

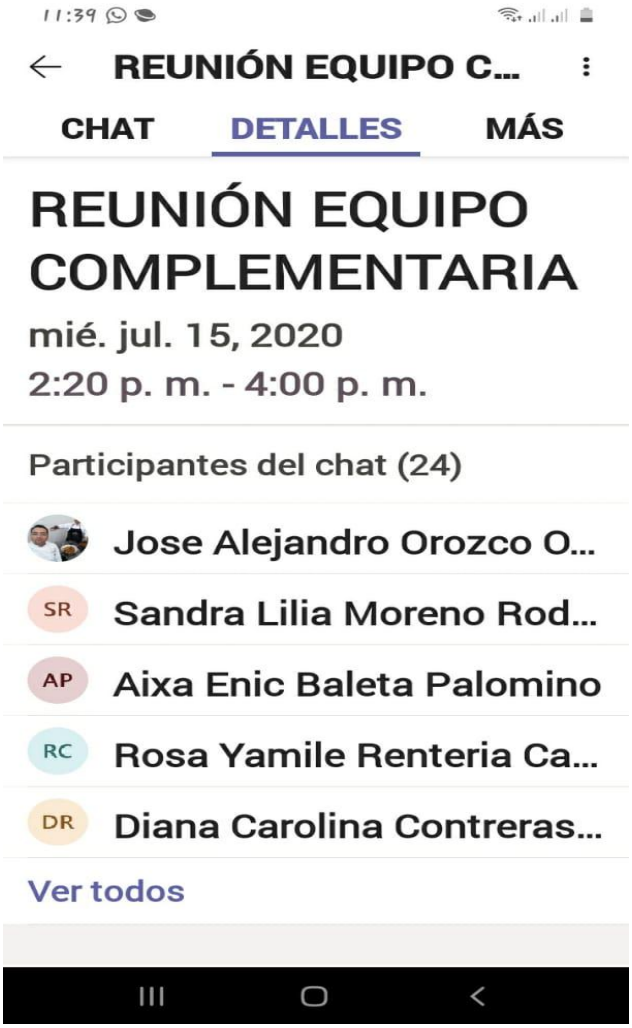

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
3,7 GB utilizado
Compartido conmigo
2140432
EVIDENCIAS
WhatsApp Image 2020-07-06 at 8.39....
WhatsApp Image 2020-07-06 at 5.25....
WhatsApp Image 2020-07-06 at 5.24....
WhatsApp Image 2020-07-06 at 5.22....
WhatsApp Image 2020-07-06 at 3.29....
WhatsApp Image 2020-07-06 at 3.29....

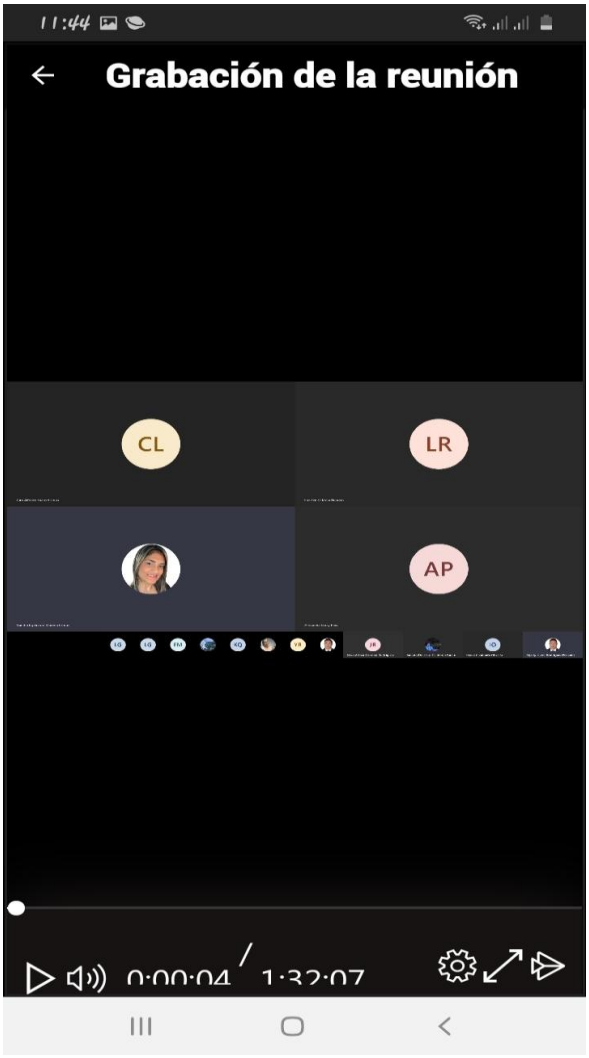

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
3,7 GB utilizado
Compartido conmigo > 2140432 > EVIDENCIAS
REPOSTERÍA
DEFINICIÓN.
Se denomina fruta a aquellos frutos comestibles obtenidos de plantas cultivadas o silvestres que, por su sabor generalmente dulce-acidulado, por su aroma intenso y agradable, y por sus propiedades nutritivas, suelen consumirse mayormente en su estado fresco, como jugo o como postre (y en menor medida, en otras preparaciones), una vez alcanzada la madurez
Editar
taller 4
Postres sin horno
WhatsApp Image 2020-07-04 at 9.31....
WhatsApp Image 2020-07-04 at 8.26....
WhatsApp Image 2020-07-04 at 7.30....
WhatsApp Image 2020-07-04 at 7.06....


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
3,7 GB utilizado
Compartido conmigo > 2140432 > EVIDENCIAS
ESPECIAS EN LA PASTELERÍA
USOS DE ESPECIAS EN LA PASTELER...
Trabajo Postres sin horno.docx
Tipos de Azúcar.docx
Tipos de azúcar.docx


ESTUDIA EN
EL SENA
Centro Agroempresarial
Regional Cesar
Formación Complementaria
GASTRONOMÍA
INTENSIDAD HORARIA
-Cocina Colombiana 40 horas
-Comidas Rápidas 40 horas
-Higiene y Manipulación de Alimentos 40 horas
-Elaboración de Panes Artesanales 40 horas
-Preparación de Postres Nacionales 40 horas
ARTESANÍAS
-Decoración en Globos 40 horas
SISTEMAS
-Aplicación de Funciones en Excel 40 horas
-Aplicación de Funciones y Combinaciones Múltiples en Excel para Solución de Problemas 40 horas
-Excel Intermedio 40 horas
-Manejo Básico de Herramientas Informáticas I 50 horas
-Informática: Microsoft Word, Excel e Internet 40 horas
centroagroempresarialcomunica.blogspot.com


Sofia plus
Territorium
Informe_Apc
sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateri
Regresar
COCINA. (2067506 PRY 1822840)
Cocina. (2067506 Pry 1822840)
PROYECTO
GENERALIDADES
Diseño Curricular
Planeación Pedagógica.
FASES DEL PROYECTO FORMATIVO
Fase 1
Fase 2
Fase 3
Fase n


11:39
REUNIÓN EQUIPO C...
CHAT
DETALLES
MÁS
REUNIÓN EQUIPO COMPLEMENTARIA
mié. jul. 15, 2020
2:20 p. m. - 4:00 p. m.
Participantes del chat (24)
Jose Alejandro Orozco O...
SR
Sandra Lilia Moreno Rod...
AP
Aixa Enic Baleta Palomino
RC
Rosa Yamile Renteria Ca...
DR
Diana Carolina Contreras...
Ver todos


11:44
Grabación de la reunión
CL
LR
AP
0:00:04 / 1:32:07

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/07/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2151506 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2140433 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2067506 - 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.
• 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 : 42,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2140432 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 30,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2151505 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 182,00

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: SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL