PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 31 de marzo de 2025

Señor (a)
CARLOS AUGUSTO PINTO HERNÁNDEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No **CO1.PCCNTR.7319461**

COORDINADOR ACADÉMICO
Centro Agroindustrial Manare.
Paz de Ariporo.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes MARZO del año 2025

Referencia: No. **CO1.PCCNTR.7319461 del 27 de enero de 2025**

CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI, identificado con la cédula de ciudadanía No. 19.102.136 de Bogotá D.C, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de la formación profesional integral CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro**.**

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **CUARENTA MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA MIL CIENTO CINCO ($40.940.105) M/cte** incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de **TRES MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS MES, ($3.911.475)** incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 23 DE DICIEMBRE DE 2025

OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor en modalidad presencial de 160 horas al mes o proporcional a su ejecución, emisión de juicios evaluativos y entrega del portafolio del instructor, de acuerdo con la

programación asignada por el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare en su área de influencia, según lineamientos de la Dirección de Formación Profesional del SENA, para la red de conocimiento Hotelería Y Turismo

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato, según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Durante el mes objeto de cobro se realizó las actividades relacionadas con esta obligación tanto en la formación Complementaria con Cocina Básica Ficha **3183624** y Cocina Italiana, Ficha **3183620** Igualmente se terminó de ejecutar las horas pendientes de las fichas 3159041 y 3159032 **Se ejecutaron 160 horas**	• Informe apoyo a la formación del periodo http://senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces El cual se anexa a este documento en la parte inferior. • Registro de evidencias parciales; el cual se encuentra en este mismo documento en la parte inferior.
2	La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales según lo requiera la programación asignada por la coordinación académica	Para la formación complementaria, Se hizo 100% de manera presencial en la subsede Manare Cocina Básica Ficha **3183624** y Cocina Italiana, Ficha **3183620** Técnica Cocina Ficha 2997943	Reporte de horas registradas en Sofia plus, Reporte horas mensuales, evidencias fotográficas anexas al informe
3	Gestionar la aprobación del **proyecto formativo** de los programas de formación titulada asignados en el formato dispuesto para ello, y cargar a sofia plus para viabilizar por Coordinación académica; el formato con código del proyecto deberá ser **entregado** a Coordinación Académica dentro de los plazos establecidos por el Coordinador y/o supervisor del contrato	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación ya que La formación inicio en el año 2024 Técnica Cocina Ficha 2997943	N/A
4	**Crear** la ruta de aprendizaje y **mantenerla actualizada** del(os) grupo(s) de formación asignado(s) (ficha de caracterización) por Coordinación Académica, y **asociar** a los aprendices en Sofía Plus y/o el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Durante el mes objeto de cobro se realizaron actividades relacionadas con la formación complementaria y Titulada. Para la formación complementaria se crearon rutas de aprendizaje y se asociaron aprendices Cocina Básica Ficha **3183624** y Cocina Italiana, Ficha **3183620**	Reporte horas mensuales V.B coordinación Académica Manare
5	Alimentar permanentemente el portafolio asignado por coordinación académica, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación con los	Actualice el portafolio Cocina Básica Ficha **3183624** y Cocina Italiana, Ficha **3183620**	Portafolio actualizado en el drive, junto con formatos establecidos por el SIGA.

	aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAP´s, Guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmada por los aprendices (si aplica), actas de cierre final. Para formación titulada adicionalmente se requiere: acta de inducción con el respectivo soporte de su evaluación, Guías de aprendizaje de competencias transversales, actas de planes de mejoramiento (si aplica), reporte de novedades de ambiente, actas de cierre parcial (si aplica); y los demás formatos y solicitudes por parte de Coordinación Académica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, en los formatos establecidos por el SIGA y lineamientos de la Coordinación Académica.	Aplique el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, en los formatos establecidos por el SIGA según lineamientos de la Coordinación Académica.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por Sofía plus
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formadordel programa Conservación de Recursos Naturales	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
7	Para instructores líderes de grupo, socializar el reglamento del aprendiz vigente durante la etapa lectiva en dos momentos para el nivel técnico, operario y auxiliar, y en 3 momentos para los programas del nivel tecnológico, enfatizando en la selección de alternativas de etapa productiva para que una vez terminen la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva. Enviar a Coordinación académica el cronograma con las socializaciones a desarrollar, indicando los grupos, hora y lugar, así como novedades que se presenten.	Durante el mes objeto de cobro se realizó actividades relacionadas con esta obligación	Reporte de certificación – Portafolio instructor
8	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados, y socializaciones, relacionadas con la ejecución de la formación, participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así	Durante el mes objeto de cobro se realizó actividades relacionadas con esta obligación tanto en Yopal como en Manare.	Reporte de certificación – Informe mensual de Actividades.

	lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato.		
9	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de la formación.	Durante el mes objeto de cobro se realizó actividades relacionadas con esta obligación	Reporte de certificación, Registro de asistencia
10	Para instructores de formación virtual, usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
11	Generar y ejecutar una estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación y/o curso, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones).	Durante el mes objeto de cobro se realizó actividades relacionadas con esta obligación.	Reporte de certificación Reporte de asistencia
12	Fortalecer la inducción para los aprendices enfatizando en el reglamento del aprendiz, concretando la opción de etapa práctica para los aprendices para que una vez terminen la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva.	Fortalecí la inducción para los aprendices enfatizando en el reglamento del aprendiz, concretando la opción de etapa práctica para los aprendices para que una vez terminen la etapa lectiva ya tengan definida la opción de etapa productiva.	Portafolio de PORTAFOLIO INSTRUCTOR CLAUDIO CEBALLOS
13	Conocer y aplicar a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa asignado con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	Conocí y apliqué la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el programa asignado con el fin de adoptarlo y así garantizando el buen desarrollo de los cursos.	Portafolio de PORTAFOLIO INSTRUCTOR CLAUDIO CEBALLOS
14	Planear oportuna y adecuadamente la ejecución de la formación consultando todo el material de diseño y desarrollo curricular en especial el proyecto formativo con la Coordinación Académica y con el equipo de ejecución para el programa de formación asignado ciñéndose a los procedimientos de ejecución de la formación, guías y demás documentos pertinentes y aplicando estrictamente el modelo pedagógico del SENA	Durante el mes objeto de cobro se realizó actividades relacionadas con esta obligación referente a la asignación por parte de Coordinación Académica en impartir formación Complementaria para suplir tiempo de las competencias transversales	Ver evidencia en la plataforma Sofia plus Registro de asistencia, Reporte de Juicios evaluativos

15	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Durante el mes objeto de cobro se participó en actividades relacionadas con esta obligación	Evidencia fotografía Listas de asistencia
16	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos y teniendo en cuenta el reglamento del aprendiz	Durante el mes objeto de cobro no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación por estar atendiendo formación Complementaria	Evidencia fotografía de prácticas en cocina tanto para la formación complementaria
17	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
18	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
19	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos	Se gestionó, la formación complementaria a desarrollar durante el mes para suplir las horas de transversalidad programadas así como el seguimiento de etapa productiva de aprendices de la ficha 2930915 asignados	Se solicita programación del cursos Cocina Básica Ficha **3183624** y Cocina Italiana, Ficha **3183620**Ficha3159032 PORTAFOLIO INSTRUCTOR CLAUDIO CEBALLOS
20	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté desarrollando en el área del programa en acreditación asignado	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación.	N/A
21	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área del programa en acreditación asignado.	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación.	N/A
22	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades	N/A

	materia de política editorial establecidos.	relacionadas con esta obligación	
23	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
24	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
25	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje-Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
26	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que deacuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información. y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro dejuicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, decir al coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información	Durante el mes objeto de cobro se realizó actividades relacionadas con esta obligación en lo referente a las formaciones complementarias programadas para este mes	Emisión de Juicios en plataforma Sofia Plus Portafolio de Instructor
27	Realizar el requerimiento oportuno demateriales de formación	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
28	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna paralas formaciones tituladas a su cargo	Durante el mes objeto de cobro se realizó actividades relacionadas con esta obligación para aprendices de **la ficha 2930915 AUX. COCINA**	Correos asignación y reasignación de seguimiento de etapa productiva
29	Se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no	Para el presente mes se acuerda el desarrollo de	Ver informe Gantt Ver evidencia en el portafolio del instructor. Se

	cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo con el honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.	160 horas correspondiente a las actividades designadas por el supervisor de contrato como apoyo a la formación profesional integral y formación complementaria para suplir horas de Transversales	complementa con el Reporte de horas en Sofia plus.
30	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
31	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentranen validación a nivel nacional	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
32	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovacióny desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia,y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución ylos programas de formación que tienen proyectados para la vigencia.	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A

33	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con la investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipologíaColciencias	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
34	Obligación adicional para Instructores Virtuales. Para los instructores de formación virtual en todos los niveles,deberán cumplir con lo establecido enla Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso.	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
35	Para los instructores asignados a seguimiento de etapa productiva deberán realizar al mes seguimiento mínimo a 80 aprendices, llevara a cabo 1 visita de seguimiento por semana evidenciada en acta, desarrollará charlas de sensibilización destinada a los aprendices que inician etapa productiva, el instructor debe establecer horarios de atención presencial y virtual de acuerdo con los formatos asignados por coordinación académica. El seguimiento realizado debe ser entregado trimestralmente a coordinación académica como evidencia del resultado de su asignación y del portafolio de evidencias de cada aprendiz	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades relacionadas con esta obligación	N/A
36	El contratista deberá presentar cuenta de cobro de manera mensual con los correspondientes soportes (pago de parafiscales, informe de actividades y planilla de pago), en la forma y condiciones establecidas en la forma de pago del contrato. **El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista, las cuales serán descontadas del pago a realizar** de conformidad con lo dispuesto el parágrafo del artículo 17 de la Ley 1150 de 2007. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato.	Se presenta la cuenta de cobro del mes de marzo, con los soportes , Informe de actividades, diagrama de gantt y reporte de horas en sena sofia plus	Ver evidencia en Informe mensual de cumplimiento mes de marzo dispuesto en el drive por la coordinación de formación académica del centro. soportes. Informes GF y GC para ser cargados al Drive _2025 y al aplicativo Secop II.

	Parágrafo: Si el contratista supera los quince (15) días de retardo en el cobro del mes anterior, facultará a la entidad para imponer la multa, o terminar el contrato de manera unilateral en el estado en que se encuentre y, adicionalmente, de adelantar actuación administrativa para declarar el incumplimiento contractual e imponer la cláusula penal pecuniaria.		
37	El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la inconveniencia debidamente justificada y probada (caso fortuito y fuerza mayor), para continuar con la ejecución del contrato, de tal manera que el centro de formación, adelante las acciones necesarias para suplir esa necesidad, evitando la demora o reprogramación del proceso formativo. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que se impongan multas al contratista o se haga efectiva la cláusula penal, las cuales serán descontadas del pago a realizar. La fórmula, será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico, de acuerdo con la cláusula sexta del anexo del contrato. La cláusula penal y las multas así impuestas se harán efectivas directamente por el SENA, pudiendo acudir para el efecto entre otros a los mecanismos compensación de las sumas adeudadas al contratista, cobro de la garantía, o a cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva, de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 17 de la ley 1150 de 2007.	Durante el mes objeto de cobro no se realizó actividades	N/A

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

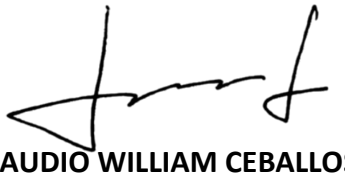
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.				
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **4596356323** de la planilla, operador SOI BANCOOMEVA y **periodo febrero de** 2025,adjunto reajuste pago seguridad mismo mes con planilla No. **4599216425.** (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (09) folios

Cordialmente,



CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI

Contratista

C.C. No. 19.102.136 Expedida en Bogotá D.C

Recibí a satisfacción:

CARLOS AUGUSTO PINTO HERNÁNDEZ
SUPERVISOR CONTRATO No
CO1.PCCNTR.7319461 del 27 de enero de 2025
Coordinador Académico
Centro Agroindustrial Manare

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

COCINA BÁSICA – PAZ DE ARIPORO

























COCINA ITALIANA










pine apple
PEAR












PODER






pine apple
PEAR
Cherry

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/03/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3183620 - COCINA ITALIANA

• 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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 3159032 - 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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 12,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3183624 - COCINA BÁSICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 79,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 3159041 - COMIDAS RAPIDAS

• 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

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

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

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 141,50

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
10/03/2025	14/03/2025	OTROS	19,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 19,00

INSTRUCTOR: CLAUDIO WILLIAM CEBALLOS SIGHINOLFI

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL | MES: **MARZO**

INSTRUCTOR: CLAUDIO WILLIAQM CEBALLOS SIGHINOLFI | CC: 19.102.136 | TELEFONO: 3202148765

Nº FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		HORAS EJECUTADAS
					INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	142
3159032	**COMPLEMENTARIA COMIDAS RAPIDAS**	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar	PREPARACIONES DE BASE DE ACUERDO A LA REQUISICION Y RECETA ESTANDAR .PREPARACIONES DE PLATOS DE LA COMIDAS RAPIDAS	1/03/20258	5/03/2025	06:00:00	12:00:00	30
3159041	**COMPLEMENTARIO ELABORACION DE POSTRES NACIONALES**	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar	PREPARACIONES DE BASE DE ACUERDO A LA REQUISICION Y RECETA ESTANDAR .PREPARACIONES DE POSTRES TIPICOS DE LAS REGIONES	1/03/2025	2/03/2025	14:00:00	20:00:00	12
3183624	**COMPLEMENTARIA COCINA BASICA**	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE	Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar	PREPARACIONES DE BASE DE ACUERDO A LA REQUISICION Y RECETA ESTANDAR .	18/03/2025	31/03/2025	06:00:00	12:00:00	80
3183620	**COMPLEENTARIIA COCINA ITALIANA**	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE	Realizar preparaciones de la cocina Italiana en forma higienica, teniendo en cuenta materias primas, Equipos y Utensilios	PREPARACIONES DE BASE DE ACUERDO A LA REQUISICION Y RECETA ESTANDAR .	18/03/2025	21/03/2025	14:00	20:00:00	20
									0
									0
									0
									0
									0
									0
									0

	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
3159032			6	6	6																										
3159041			6	6																											
3183624																		6	6	6	6	6	4	4	6	6	6	6	6	6	6
3183620																		2	6	6	6										

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL CASANARE CENTRO CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL MES: **MARZO**

INSTRUCTOR: CLAUDIO WILLIAQM CEBALLOS SIGHINOLFI C.C. 19102136 TELEFONO:

OTRAS ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN	FECHA		HORARIO (24 horas)		DIAS																																	HORAS EJECUTADAS
		INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L		
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					**19**
Desarrollo Curricular																																							0
Diseño Curricular																																							0
Proyectos de Investigación Aplicada - SENNOVA																																							0
Normalización y Certificación de Competencias																																							0
Fortalecimiento Idiomas para Instructores																																							0
Aseguramiento de la Calidad																																							0
Extensión Agropecuaria																																							0
Seguimiento de Aprendices Etapa Práctica	Verificación y apoyo aprendices en los informes enviados. Se hicieron sugerencias, observaciones y correcciones en las bitácoras Ficha 2930915 Aux. Cocina	10/03/2025	14/03/2025	8:00:00	14:00:00										4	4	4	4	3																					19
Actividades Administrativas																																							0
Eventualidades																																							0
Salidas Pedagógicas y/o Giras Técnicas																																							0
Reuniones COPASST																																							0
Reuniones Comité de Convivencia Laboral																																							0
Reuniones Brigadas de Emergencia																																							0
Reuniones Sindicales																																							0
Atención de Aprendices Fuera de las Sesiones Presenciales para Brindarles apoyo																																							0
Capacitaciones																																							0
Participación en Comités de Evaluación de Aprendices																																							0
Participación en el Equipo Pedagógico del Centro																																							0
Revisión Hojas de Vida																																							0
Semana de Confraternidad																																							0
Otras actividades designadas por el supervisor del contrato																																							0
Otras actividades designadas por el supervisor del contrato																																							0

INTEGRIDAD PÚBLICA

Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

CLAUDIO WILLIAM

C.C 19.102.136

Participó y completó el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 31 de marzo 2025



Aura Isabel Mora

Directora de Participación, Transparencia y Servicio al Ciudadano

Código: 761110841000