PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, AGOSTO 20 de 2020

Señor (a)
GYNA PAOLA CARVAJAL CORREA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1328413 DE 2020
Coordinadora académica

Centro Agro Empresarial y Turístico de los Andes "CATA"
Málaga Sder.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes AGOSTO del año 2020.

Referencia: CO1.PCCNTR. 1328413 de 2020

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO identificado con la cédula de ciudadanía No. 1096949703 de Malaga.S, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de cocina, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios N° 1328413 de febrero de 2020,de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante AGOSTO del año 2020.

Valor y forma de Pago: el valor total del presente contrato es máximo de $29.712.451. Esta suma será pagado por el SENA al Contratista de la siguiente manera: Pago mensual por valor de $2.951.568 y el equivalente por la fracción de mes, esto para el primer y/o ultimo pago.

Plazo: 10 meses, 2 días, fecha de inicio: 03 de febrero hasta el 04 de diciembre de 2020

OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas de formacion de la red COCINA y demás de su competencia, Programa recurso regular en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes SENA, Regional Santander

CLÁUSULA No. 1.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de	Carpeta de actividades de proyecto, ubicada en el Portafolio del Instructor de la ficha 2066689

	instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	chequeo portafolio del instructor.	
2.	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. Registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 3 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte de horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices en el aplicativo oportunamente.	Diligenciar el formato de programación de las actividades en Sofía plus para cada ficha asignada según la planeación pedagógica y duración de las competencias del programa de formación y del programa. 2. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente en el aplicativo Sofía plus.	Formato de programación de actividades, enviado SOFIA PLUS BLADIMIR 2 semestre –fecha 06-07-2020. Asistencia. Dificultad Por Falta De las TIC en as zonas rurales de soata para puntualidad de evidencias
3.	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información institucional, para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificar que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades y hallazgos en el registro de la información y en el proceso formativo de aprendices.	Realizar seguimiento del estado de los Aprendices en el Aplicativo sofiaplus e informar a la coordinación académica cualquier novedad encontrada.	Reportar mensualmente novedades mediante Acta de seguimiento a la formación TECNICO EN COCINA FICHA 2066689 de municipio de soata
4.	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos de institucionales con el fin de contextualizar a los aprendices en aspectos corporativos, del proceso formativo y del contexto productivo; Orientando la apertura del portafolio de evidencias, realizando el reconocimiento de aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje y necesidades individuales, propiciando el aprendizaje significativo, autónomo y colaborativo.	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria INTRODUCTORIO A LA FPI en formación complementaria adistancia	Carpeta de formación complementaria INTRODUCTORIO A LA FPI ubicada en el portafolio en el DRIVE creado para tal fin
5.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular y proyecto formativo y teniendo en cuenta la programación registrada en el	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de	Carpeta actividades de proyecto ubicada en el portafolio del instructor.

	aplicativo SOFIA PLUS de los programas del área temática objeto del contrato, según la modalidad, estrategias de enseñanza aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral y la dirección de empleo y trabajo; implementando estrategias que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha evitando la alta deserción de aprendices de la entidad.	evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor.	
6.	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Fomentar en los aprendices el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el reglamento del Aprendiz SENA para la sana convivencia.	Aprendices comprometidos con el proceso de formación.TECNICO EN COCINA FICHA 2066689 de municipio de soata boyaca , aunque un 50% no cuenta con TIC pero ya se hizo la solicitud de equipos de computo
7.	Solicitar oportunamente y gestionar el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	Realizar la solicitud de materiales utilizando el formato establecido para tal fin en el momento de requerirlos.	Formato de solicitud no se han pedido todavía ya que se acaba de iniciar el programa de formación en la II oferta y por contingencia del covid 19
8.	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera y documentar según procedimiento de ejecución de la FPI.	Realizar seguimiento de etapa productiva a los aprendices designados por coordinación academica.	Formato de seguimiento a etapa productiva y bitácoras diligenciadas en el momento de realizar y entregadas al profesor encargado de seguimiento red de de servicios
9.	Realizar la evaluación del aprendizaje de manera permanente y cualitativa, verificando la suficiencia y calidad de la información que suministran las evidencias de aprendizaje, identificando con el aprendiz sus logros y dificultades	Aplicar los instrumentos de evaluación realizando la respectiva retroalimentación del proceso con el aprendiz.	Instrumentos de evaluación, Carpeta Evidencias de aprendizaje. portafolio instructor aunque solo emos

	durante su proceso formativo. (Etapa lectiva y productiva).		realizado la inducción virtual y se da inicio a la AP1 Y AP2 Y la AP3 no todos los aprendices entregaron las evidencias por las TIC .
10.	Emitir los juicios de evaluación de los aprendices, previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación.	Aplicar los instrumentos de evaluación acorde a los lineamientos institucionales y realizar planes de mejoramiento cuando sea necesario.	Nose a calificado a la totalidad de aprendices hasta no precentar evidencias en el proceso
11.	Registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz coherentemente con el desempeño en la formación, en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.	Registrar los juicios evaluativos en el aplicativo sofia plus, atendiendo los lineamientos institucionales.	Formato de Registro de juicios evaluativos soportados en Sofiaplus,aunque en mes de agosto se califican a los aprendices que se pusieron al dia según el plan de nivelación
12.	Realizar seguimiento a la ejecución de la FPI, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentando en actas la ejecución de la misma, como las novedades que se presenten en la acción de formación.	Asistir cuando sea necesario a los comités de evaluación y seguimientos programados por el centro.	Correo electrónico de solicitud del comité y pronta notificación de aprendices con faltas en el mes de agosto no se paso esperando respuesta de aprendices que manifestaron ponersen al dia
13.	Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro.	Documentar los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual.	Carpeta sistematización del portafolio del instructor. Aun que en el mes de agosto no se documento se realizara mas adelante
14.	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo.	Preparar y Presentar análisis de resultados y pertinencia del programa de formación.	Cuando se requiera, se debe presentar el documento.en el mes de agosto no se presento
15.	Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción de las formaciones asignadas.	Elaborar y aplicar las pruebas de calidad de la formación en el 75% del proceso de formación.	Análisis del resultado de pruebas de calidad, se aplicaran mas adelante cuando estemos enel 75% de formación de II oferta

			2020
16.	Construir junto con el equipo de instructores de su red tecnológica, el Banco de material didáctico para cada programa con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica y biblioteca digital del Centro.	Elaborar el material didáctico utilizado en el desarrollo de las competencias del programa de formación.	Material didáctico evidenciado en el portafolio del instructor, carpeta - actividades de proyecto.
17.	Participar proactivamente en las actividades del equipo de instructores de la red tecnológica para la planeación, diseño, ejecución y seguimiento de los proyectos formativos y paquetes de desarrollo curricular de los programas de formación, guías de aprendizaje, material didáctico, material de apoyo, talleres e instrumentos de evaluación, entre otras.	Elaborar y documentar todo el proceso de la FPI en la ficha 2066689 del programa técnico en cocina municipio de soata boyaca	Lista de chequeo de revisión del Portafolio del Instructor avalado por asesoría pedagógica en el drive
18.	Apoyar la articulación de las acciones del programa de formación con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro.	Participar en la construcción de acciones que articulen el programa de formación con las diferentes estrategias institucionales.	Realizar apoyo de acciones cuando se requiera.
19.	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Participar en la oferta educativa del centro aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación.	Participo en las ofertas ducativas de nustro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales ersonales para poder llegar a mas personas
20.	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Elaborar y documentar el procedimiento de ingreso de los aprendices a formación complementaria.	Carpeta que contenga la documentación de los aprendices matriculados a formación complementaria en portafolio de drive creado para dicha actividad
21.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar en proyectos de investigación de acuerdo a los lineamientos de la institución y SENNOVA.	No se realizo en el mes de agosto se realizara mas adelante
22.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales	Asistir a las reuniones de equipo de red con el fin de realizar alistamientos de los programas de formación pertinentes	Participar cuando el centro de formación lo requiera.video conferencia por zoom,meet,clasroom.

	y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.		con red de servicios y admon
23.	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Asistir a las jornadas programadas por parte de bienestar del aprendiz.	Brindar Acompañamiento en el momento que se requiera.
24	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.; así como informar oportunamente las novedades frente al no cumplimiento o interrupción de las actividades programadas para la formación.	Enviar comunicación escrita (correo electrónico) en el momento realizar movilizaciones.	Pantallazo de correo electrónico en el momento que se requiera.en agosto no se requirió
25	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Realizar los registros de los Aprendices en la Agencia Pública de Empleo cuando se requiera.	se envio correo electronico a cada uno pero ya que la mayoría de aprendices no cuentan con las TIC del municipio de SOATA BOYACA .
26	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación del centro o del programa SER de la dirección general, para su implementación en las acciones del mismo.	Asistir a las reuniones sobre transferencias pedagógicas y tecnológicas programadas por el centro.	Asistencia puntual a formaciones desarrollo de avilidades y formacionen ambientes virtuales en agosto
27	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Participar en la construcción de la documentación del proceso de registro calificado de los programas de formación.	Participar cuando se requiera realizar este proceso.
28	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST y aplicarlos en la ejecución del contrato.	Certificado de Inducción al SST 2020 presentada al inicio del contrato
29	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Participar en los procedimientos de ingreso de Aprendices a la Institución en las diferentes estrategias	Participar en el registro de las inscripciones de las ofertas cuando el

		planteadas.	centro lo requiera.
30	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación cuando se requiera.	Realizar acompañamiento al proceso de autoevaluación del programa.	Participar cuando se requiera.
31	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	Participar y certificarse en la norma de competencias “Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo.	Certificado de la NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa, adjunto a la hoja de vida.
32	En cumplimiento de la circular 059 de 2016, el contratista deberá diligenciarla planilla de cobro de honorarios de los contratistas de prestación de servicios utilizando el aplicativo http://contratistas.sena.edu.co	Diligenciar y generar mensualmente la planilla de cobro de honorarios por el aplicativo SI contratistas.	Planilla de cobro correspondiente al mes DE AGOSTO del 2020
33	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II.	Documentos cargados en la plataforma SECOP II.salia con inconsistencias que fueron notificadas a la abogada elizabet guarin y coordinadora y resueltas
34	Hacer entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Diligenciar documentación correspondiente a informe de actividades. Realizar los pagos respectivos de Seguridad social, correspondientes al período de cobro. Informe de actividades desarrolladas	Presentar en la presente cuenta: Formato original de planilla de cobro de contrato de prestación de servicios. Fotocopia de planilla o soporte de pago de seguridad social. Informe mensual de ejecución de contrato del mes de agosto y en el drive de 2020, los demás documentos.
35	El contratista deberá vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de	Cuidar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de	Bienes entregados en buenas condiciones .

	otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma CompromISO; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos, así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad. Los equipos a su cargo se les debe realizar chequeos periódicos para determinar mantenimientos preventivos y correctivos y alimentar los datos en la hoja de vida por el tiempo que el bien se encuentre a su cargo	
36	El contratista con la firma del presente documento se obliga a no divulgar información directa, indirecta, próxima o remotamente, ni a través de ninguna otra persona o de sus subalternos o funcionarios, asesores o cualquier persona relacionada con ella, así como también a no utilizar dicha información en beneficio propio ni de terceros.	Salvaguardar la información institucional con clientes internos y externos.	Brindar buena imagen institucional.
37	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	Formato de legalización de comisión diligenciado en el caso de haber realizado desplazamientos. En el mes de agosto no se requirio
38	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Acatar las obligaciones necesarias para dar cumplir el objeto contractual.	En el momento que sean asignadas presentar las evidencias respectivas.

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 Planilla de pago de S. S. No. **7761470700** (SOI) correspondiente al mes de JULIO de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*).

Cordialmente,



Firma
WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
Contratista
C.C. No. 1096949703

Recibí a satisfacción:

_____

Firma
GYNNA PAOLA CARVAJAL CORREA
Supervisor(a) Contrato 1328413 de 2020
Coordinadora Académica Programas Titulada, Complementaria Regular, Presencial y Virtual

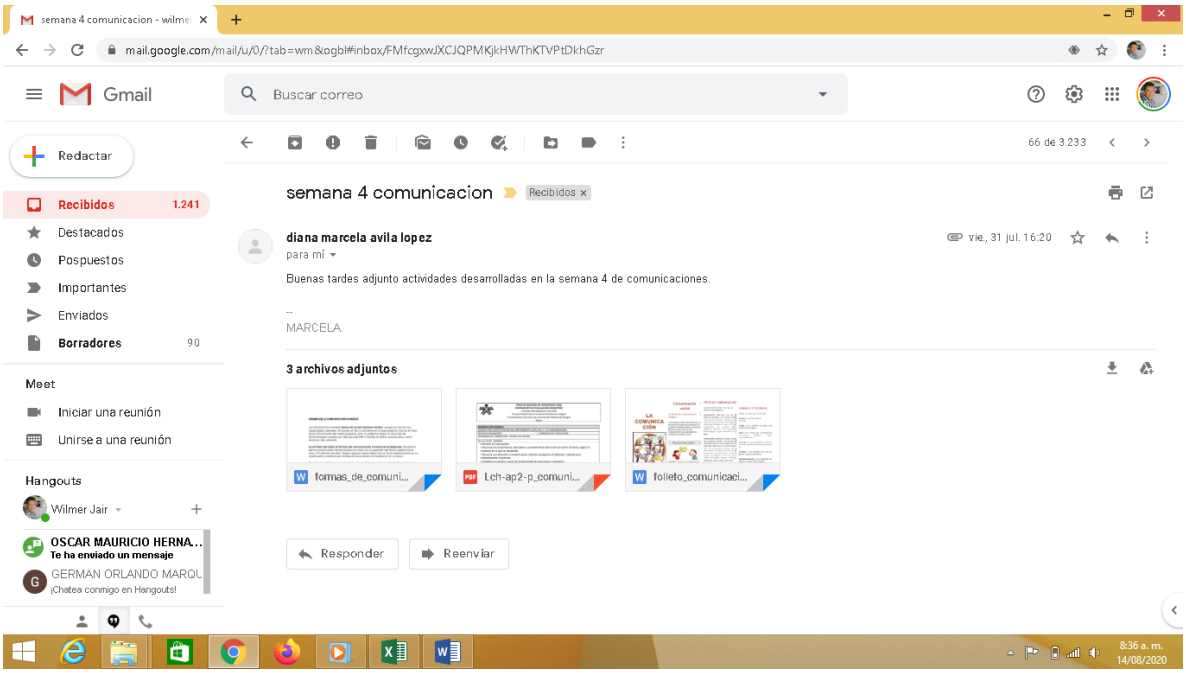
INFORME DE EVIDENCIAS DEL COVID 19

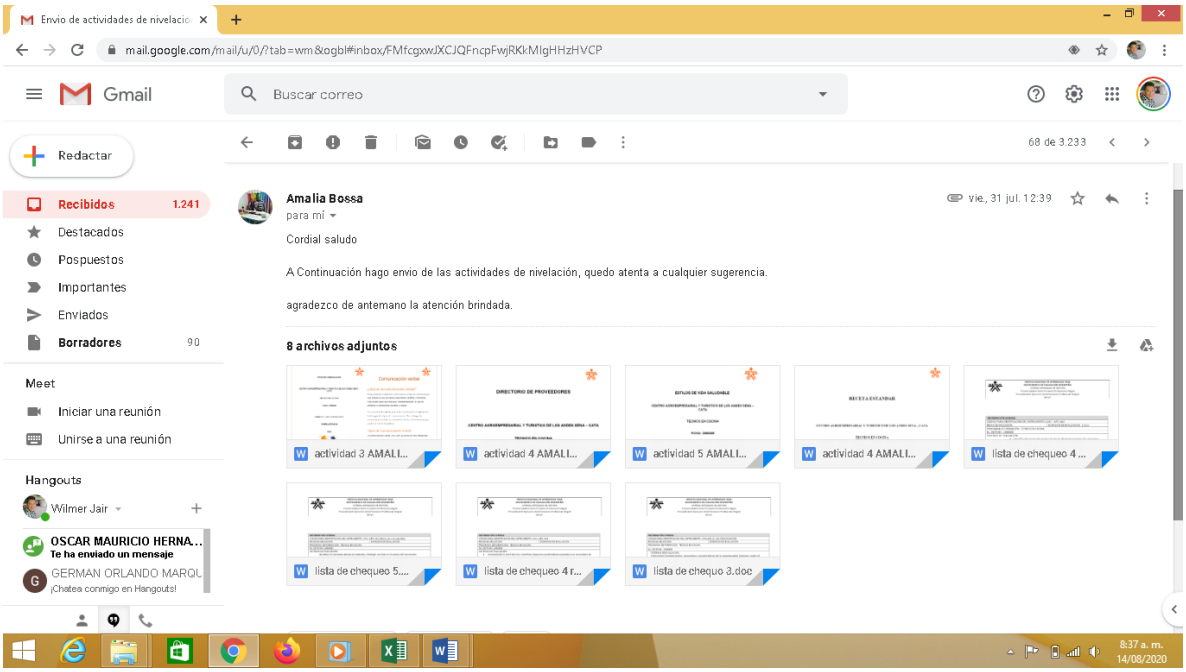
FORMACION TECNICO EN COCINA MUNICIPIO DE SOATA BOYACA

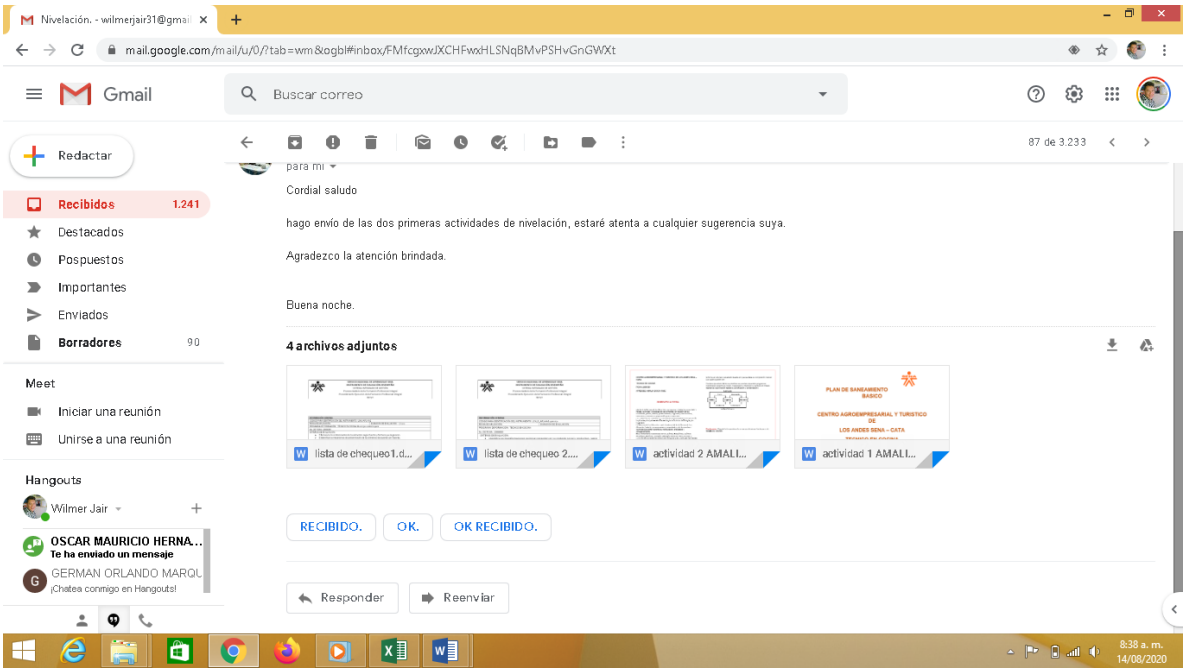
FICHA 2066689

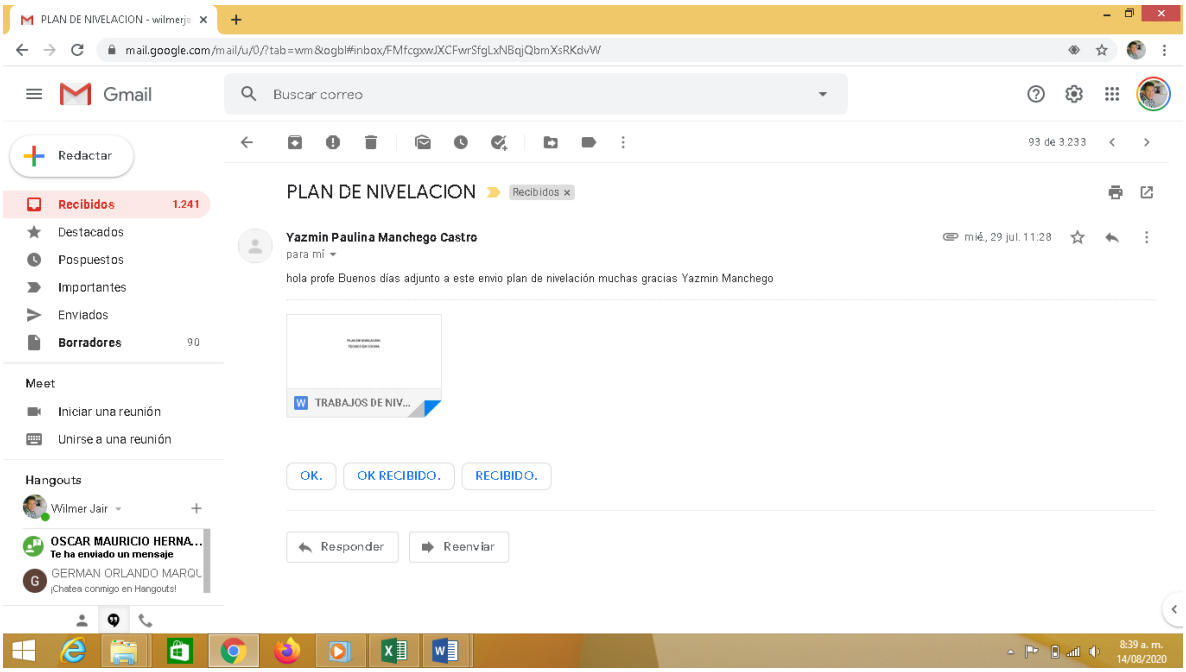
MES DE AGOSTO 2020

Evidencias de aprendices mes de agosto , terminando de enviar evidencias de los planes de nivelación

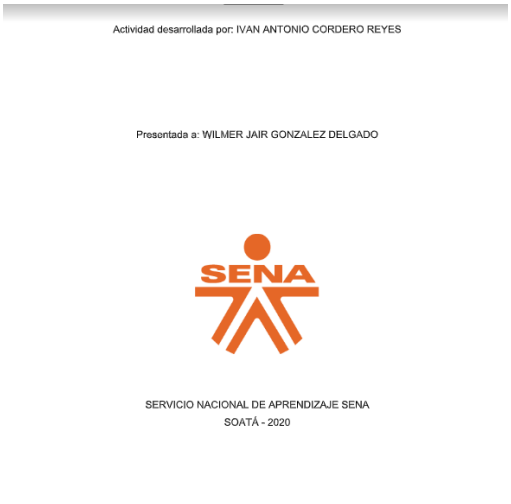


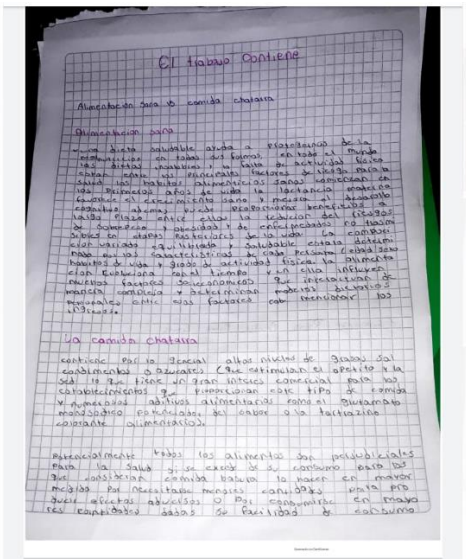

Envio de actividades de nivelacio
mail.google.com/mail/u/0/?tab=wm&ogbl#inbox/FMfcgxwJXCJQFncpFwjRKkMlgHHzHVCP
Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 1.241
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 90
Meet
Iniciar una reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Wilmer Jair
OSCAR MAURICIO HERNA...
Te ha enviado un mensaje
GERMAN ORLANDO MARQU
¡Chatea conmigo en Hangouts!
68 de 3.233
Amalia Bossa
para mí
vie., 31 jul. 12:39
Cordial saludo
A Continuación hago envio de las actividades de nivelación, quedo atenta a cualquier sugerencia.
agradezco de antemano la atención brindada.
8 archivos adjuntos
actividad 3 AMALI...
actividad 4 AMALI...
actividad 5 AMALI...
actividad 4 AMALI...
lista de chequeo 4 ...
lista de chequeo 5....
lista de chequeo 4 r...
lista de chequeo 3.doc
8:37 a. m.
14/08/2020


Nivelación. - wilmerjair31@gmai
mail.google.com/mail/u/0/?tab=wm&ogbl#inbox/FMfcgxwJXCHFwxHLSNqBMvPSHvGnGWXt
Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 1.241
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 90
Meet
Iniciar una reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Wilmer Jair
OSCAR MAURICIO HERNA...
Te ha enviado un mensaje
GERMAN ORLANDO MARQU
¡Chatea conmigo en Hangouts!
87 de 3.233
para mí
Cordial saludo
hago envío de las dos primeras actividades de nivelación, estaré atenta a cualquier sugerencia suya.
Agradezco la atención brindada.
Buena noche.
4 archivos adjuntos
lista de chequeo1.d...
lista de chequeo 2....
actividad 2 AMALI...
actividad 1 AMALI...
RECIBIDO.
OK.
OK RECIBIDO.
Responder
Reenviar
8:38 a. m.
14/08/2020


PLAN DE NIVELACION - wilmerja
mail.google.com/mail/u/0/?tab=wm&ogbl#inbox/FMfcgxwJXCFwrSfgLxNBqjQbmXsRKdvW
Gmail
Buscar correo
Redactar
Recibidos 1.241
Destacados
Pospuestos
Importantes
Enviados
Borradores 90
Meet
Iniciar una reunión
Unirse a una reunión
Hangouts
Wilmer Jair
OSCAR MAURICIO HERNA...
Te ha enviado un mensaje
GERMAN ORLANDO MARQU
¡Chatea conmigo en Hangouts!
93 de 3.233
PLAN DE NIVELACION
Recibidos
Yazmin Paulina Manchego Castro
para mí
mié, 29 jul. 11:28
hola profe Buenos días adjunto a este envio plan de nivelación muchas gracias Yazmin Manchego
TRABAJOS DE NIV...
OK.
OK RECIBIDO.
RECIBIDO.
Responder
Reenviar
8:39 a. m.
14/08/2020


PLAN DE SANEAMIENTO
BASICO
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO
DE
LOS ANDES SENA – CATA
TECNICO EN COCINA
N° FICHA 2066689
APRENDIZ: AMALIA BOSSA RUIZ.


Actividad desarrollada por: IVAN ANTONIO CORDERO REYES
Presentada a: WILMER JAIR GONZALEZ DELGADO
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SOATÁ - 2020



El trabajo contiene

Alimentación para la comida chatarra

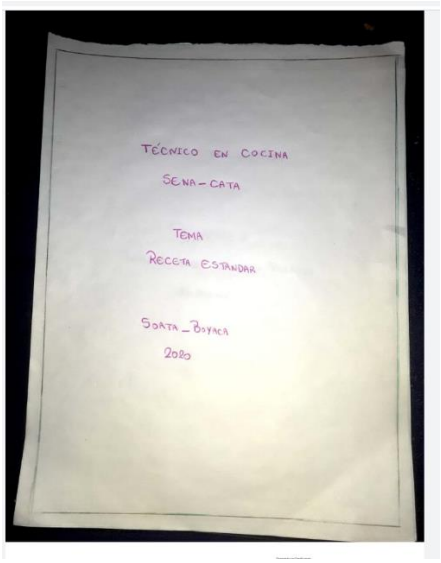
Alimentación para

Una buena saludable ayuda a mantenernos de la malnutrición en todas sus formas, además al mundo las altas exigencias y la falta de actividad física están entre los principales factores de riesgo conocidos en salud. Los hábitos alimenticios sanos comienzan en los primeros años de vida la lactancia materna es fundamental para un crecimiento sano y mejora el desarrollo cognitivo además reduce enfermedades infecciosas en la niñez. Antes estas la ingestión del trabajo de complejos y necesidad y de enfermedades no hacen sobre en etapas posteriores de la vida. La comida chatarra variadas equilibrada y saludable existe distintas características de cada persona. Existen diferentes puntos de vista y grado de actividad física la alimenta están cambiando rapidamente y en ella influyen muchos factores socioeconómicos que intervienen de manera compleja y determinan aspectos culturales personales entre esos factores con frecuencia los individuos

La comida chatarra

contiene por lo general altos niveles de grasas sal carbohidratos o azucares que estimulan el apetito y la sed lo que tiene un gran interés comercial para los establecimientos que promueven este tipo de comida y numerosos aditivos alimentarios como el bicarbonato monosódico potenciadores del sabor o la lactanza alimentarios.

Afortunadamente todos los alimentos son perjudiciales para la salud si se evita su consumo para los que consideran comida basura lo hacen en menor medida por necesitan menores cantidades para producir efectos adictivos o por comprarlos en menos establecimientos donde se facilita el consumo



TÉCNICO EN COCINA

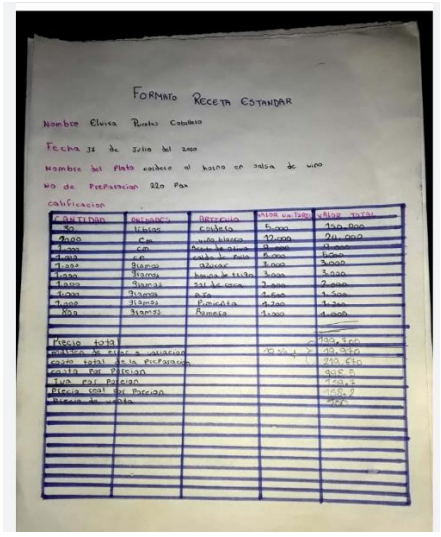
SENA-CATA

TEMA

RECETA ESTANDAR

SOATA_BOYACA

2020



FORMATO RECETA ESTANDAR

Nombre Elvira Pineda Caballero

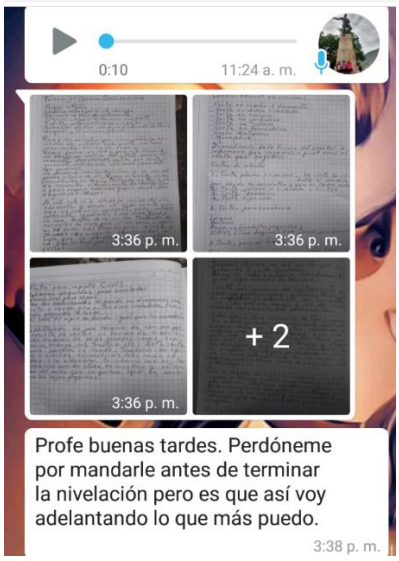
Fecha 31 de Julio del 2020

Nombre del Plato caldero al horno en salsa de vino

No de Preparacion 220 Por

calificacion

CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO COMPRA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
50	Unidad	5.000	5.000	250.000
2000	Gr	1kg 10.000	10.000	20.000
1.000	Gr	Para la salsa	8.000	8.000
1.000	Gr	Con la papa	8.000	8.000
1.000	Gramos	Adobar	3.000	3.000
1.000	Gramos	Para la salsa	3.000	3.000
1.000	Gramos	Con la carne	3.000	3.000
1.000	Gramos	Aro	1.500	1.500
1.000	Gramos	Pimienta	1.200	1.200
100	Gramos	Almeja	1.200	1.200
Precio total				1.805.100
Precio de venta a usuario			10.250	10.250
Costo total de la Preparacion				219.650
Costo Por Porcion				985.5
Uti por Porcion				7.264.5
Precio con Por Porcion				1.250.7
Precio de venta				1.250



Evidencias actividades recientes

DESARROLLO ACTIVIDAD 1 SEMANA 7 CORTES Y MAS.pdf - Adobe Acrobat Pro

ACTIVIDAD 1 SEMANA 7 CORTES Y MAS

A. Personajes

- **Remy**: Es una rata audaz. Tiene desarrollados los sentidos del olfato y el gusto, lo cual le da deseos para ser chef, Su gusto y admiración por la cocina lo hacen convertirse en una gran chef.
- **Alfredo Lingüini** : Es un joven tímido, temeroso, insequro que trabaja de mesero en el «Restaurante de Gusteau». Su relación con Remy le ayuda a convertirse en un chef de éxito.
- **Anton Ego** Es un crítico gastronómico exigente, que con una sola mala reseña en el periódico puede llevar a un restaurante a la bancarrota. Al final se vuelve una persona amable al ir al nuevo restaurante fundado por Linguini y Colette, siendo la ratatouille la primera comida en su lista para comer
- **Colette** : Es la cocinera de carnes. Es la única mujer en la cocina del restaurante, quien se encarga de entrenar y guiar a Lingüini. Es una mujer de carácter fuerte y decide ayudar a su amigo brindándole parte de sus cocimientos
- **Skinner** : Es el chef ejecutivo del restaurante. Tiene actitud antipática y mal líder. No tiene compromiso con el restaurante de su mentor
- **Auguste Gusteau** Es el papá de Alfredo Lingüini e inspiración culinaria de Rémy. La película comienza cuando él ya ha fallecido, por lo que sólo se lo ve como fantasma. Er aun gran chef y su consigna era que cualquier persona tenía la capacidad de cocinar

- **Larousse**:Es el cocinero de ensaladas y aperitivos.
- **Lalo** : Es el encargado de las salsas.
- **Horst** : Es el sub-cocinero jefe (*sous-chef*), de actitud seria y discreta.

B.

Mi deseo es ser una gran chef con principios y ante todo pasión por la buena practica de la cocina, deseo que los comensales anhelen y sientan satisfacción al degustar y al sentirse bien atendidos en mi restaurante. Quiero que todos estén a gusto, comensales como empleados. Pienso que el éxito de un proyecto esta en el buen liderazgo de quien lo dirige, y que solo el ejemplo es la mejor enseñanza e imagen para dejar plasmada en las personas.

Siempre he creído en la ley de atracción, por lo anterior hay que pensar siempre en positivo y plasmar en las personas cosas buenas, deseo que las personas que sean colaboradores en mi cocina, sientan respeto, admiración por la misma, anhelo que tengan en su pensamiento el querer ser siempre mejor y que mi espíritu y mis conocimientos permitan que cada uno de ellos surja y consigan sus sueños.

Yanh Cristian Rodriguez López

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo a las órdenes de producción.

1. **Película Ratatouille**



Remy es un ratón que vive oculto en una casa a las afueras de Francia con una colonia de ratones liderada por su padre. Remy tiene un gran sentido del olfato y sueña con convertirse en chef, pero en lugar de ello en la colonia utilizan su olfato para detectar si la comida está envenenada o no. Cuando la anciana que vivía en la casa los descubre, los ratones se ven obligados a huir. Durante la huida Remy se aleja de los demás ratones y se pierde en las alcantarillas de París. Allí es donde encuentra accidentalmente el restaurante de su ídolo, el chef Gusteau, que ahora estaba dirigido por su socio Skinner, el chef ejecutivo

Desde el techo de la cocina Remy ve como un novato cocinero, que inicialmente fue contratado como lavaplatos en el restaurante, Alfredo Linguini, hecha accidentalmente ingredientes a una sopa. Remy escandalizado cae dentro de la cocina e intenta arreglar el estropicio que Linguini había causado. Pero Remy es capturado por Linguini y Skinner descubre a Linguini manipulando la sopa. Sin que nadie se dé cuenta, la sopa es servida y se convierte en un éxito por los comensales.

Tras haber capturado a Remy, Linguini se lo lleva a su casa, donde descubre que puede controlar sus movimientos tirándole del pelo. De este modo Linguini con la ayuda de Remy (oculto en su gorro) supera todos los retos de Skinner. Más tarde Skinner descubre que Linguini es hijo de Gusteau, pero oculta la noticia. Remy roba los documentos de la oficina de Skinner que lo prueban y se los da a Linguini, que despide a Skinner.

Linguini empieza a salir con Colette, una cocinera del restaurante, dejando de lado a Remy, que se reencuentra con la colonia y comienza a darles comida del almacén del restaurante. Anton Ego, uno de los críticos culinarios más destacados de todo París anuncia su próxima visita al restaurante "Gusteau". Con la presión Linguini discute con

ACTIVIDAD 2 SEMANA 7

Yanh Cristian Rodriguez López

COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo a las órdenes de producción.

1.

UTENSILIOS DE COCINA

UTENSILIO	IMAGEN	UTENSILIO	IMAGEN
Sartén(Skillet)		Cuchillos(knife)	
Tabla de cortar(cutting board)		Cazo(saucepan)	
Ollas(pots)		Olla a presión (pressure cooker)	
Rallador(grater)		Colador(strainer)	

Cuchara sopa(soup spoon)		Cuchara postre(dessert spoon)	
Cucharon(ladle)		Espátula(spatula)	
Pinzas(tweezers)		Bol	
Aceitera(oilcan)		Tenedor y cuchara de madera(wooden fork and spoon)	
Tetera(teapot)		Vaso medidor(measuring glass)	
Ensaladera(salad bow)		Mortero(mortar)	

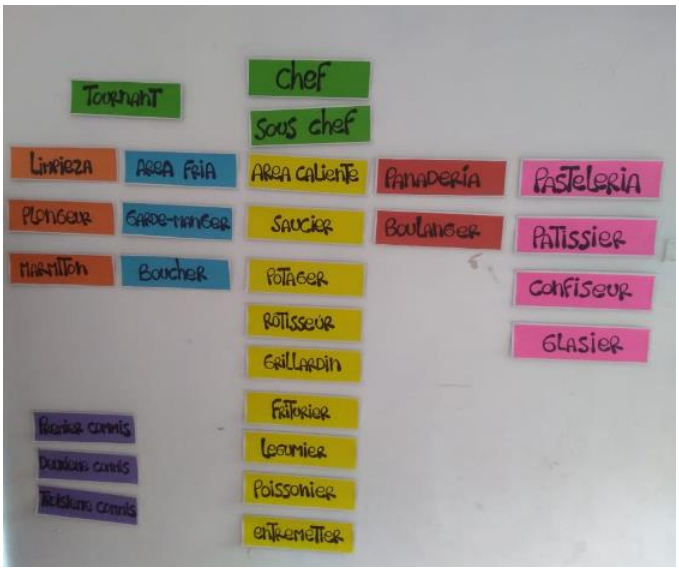
Moldes(molds)		Escurridor(wringer)	
Batidora(mixer)		Batidora manual(manual shaker)	
Exprimidor(squeezer)		Vasos(glasses)	
Platos(dishes)		Platos(dishes)	
Sopletes(torches)		Pelador(peeler)	
Sacacorchos(corkscrew)		Abrelatas(can opener)	

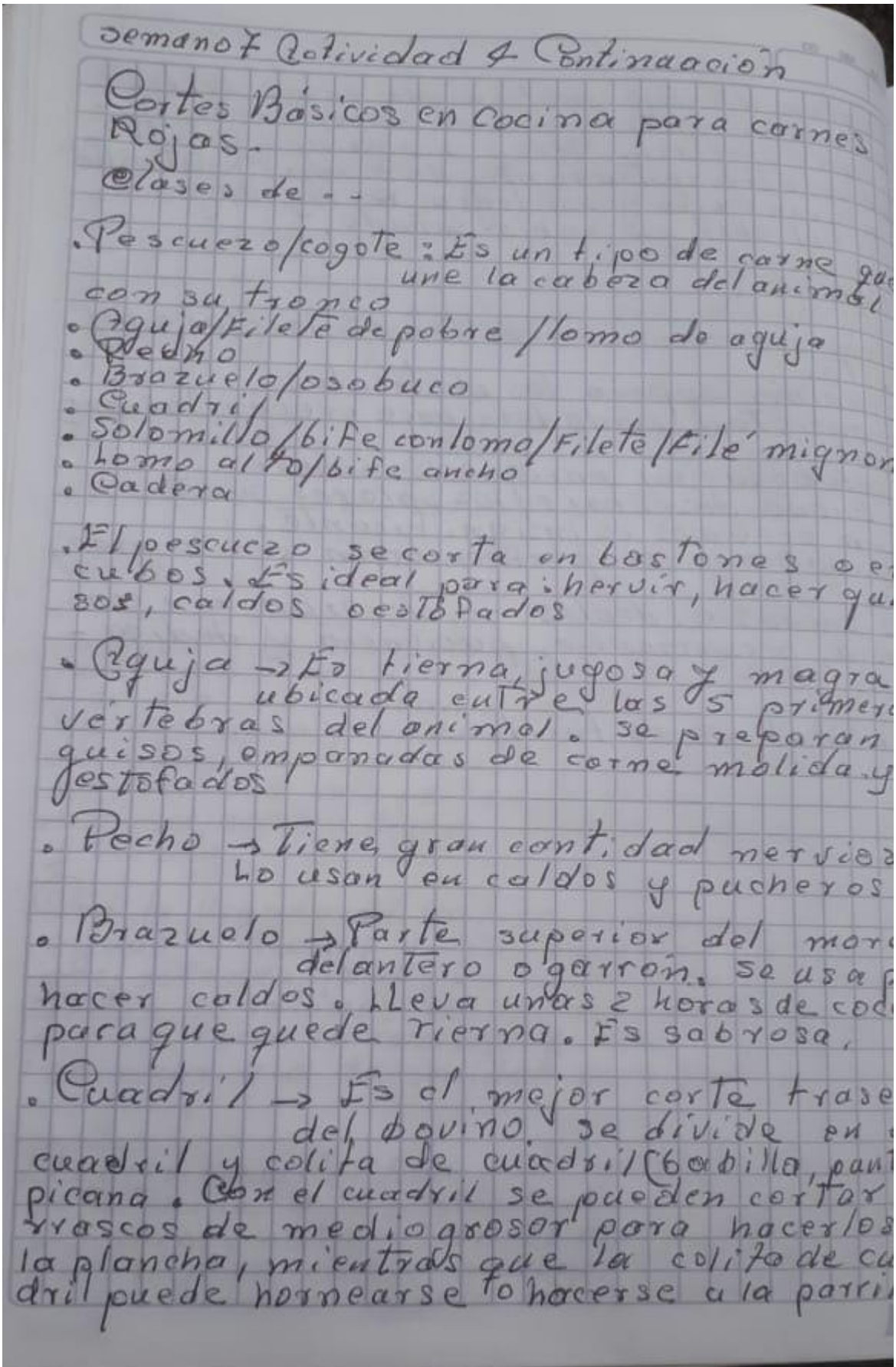


Cuadro comparativo tipos de establecimientos:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	CARACTERISTICAS INFRAESTRUCTURA	CARACTERISTICAS DE LOS PLATOS	TIPO DE SERVICIO	EJEMPLOS DE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	PRECIO PROMEDIO DE LOS PLATOS
Slow food	El símbolo de los Restaurantes Slow Food en España y en otras partes del mundo es un caracol, el emblema de	La calidad es lo más valorado, así como también la procedencia de los	Apuestan por la alimentación a través de una filosofía de vida,	Asoproorgánicos, 1 Mercado de la Tierra, Mi Ecodespensa,	El precio de los platos oscila entre $6.900 y
	la lentitud. Los restaurantes deben cumplir con ciertas normas. Los cocineros de cada establecimiento saben que no se puede separar el placer gastronómico con la responsabilidad de ofrecer productos naturales, saludables y de temporada.	ingredientes y materias primas. El modo de preparar la comida es otro de los criterios que se evalúan en este estilo de vida que cada vez tiene más adeptos. Los menúes no pueden contener alimentos transgénicos o modificados genéticamente así como tampoco	focalizando el acto de comer en los sabores, los aromas, las texturas y las combinaciones de los alimentos. Promover la calidad de los platos a través del respeto por el ritmo y los tiempos naturales de la	El Mercado de la Tierra Slow Food Bogotá MDT, los Convivium, Mini-Mal, Abasto y Diana García Chef en Movimiento.	$46.000.

Brigadas de cocina





Semana 7 Actividad 4 Continuación

Cortes Básicos en Cocina para carnes Rojas.

Clases de . .

. Pescuezo/cogote: Es un tipo de carne que une la cabeza del animal con su tronco
. Aguja/Filete de pobre/lomo de aguja
. Pecho
. Brazuelo/osobuco
. Cuadril
. Solomillo/bife con lomo/Filete/File mignon
. Lomo alto/bife ancho
. Cadera

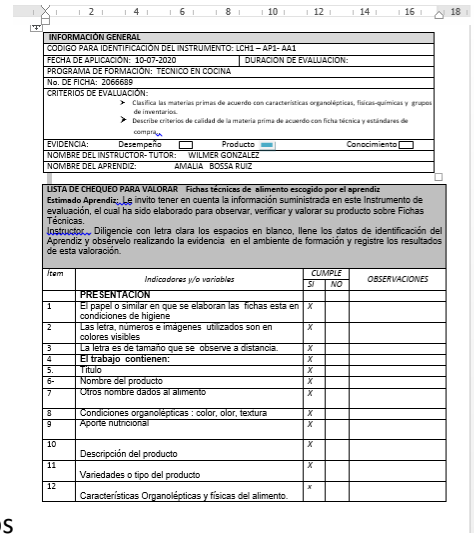
. El pescuezo se corta en bastones o en cubos. Es ideal para: hervir, hacer guisos, caldos o estofados

. Aguja → Es tierna, jugosa y magra ubicada entre las 5 primeras vertebras del animal. se preparan guisos, empanadas de carne molida y estofados

. Pecho → Tiene gran cantidad nervios lo usan en caldos y pucheros

. Brazuelo → Parte superior del mor delantero o garron. Se usa hacer caldos. Lleva unas 2 horas de coc para que quede tierna. Es sabrosa.

. Cuadril → Es el mejor corte trase del bovino. se divide en cuadril y colita de cuadril (babilla, pan picana. Con el cuadril se pueden cortar trascos de medio grosor para hacerlos la plancha, mientras que la colita de cu dril puede hornearse o hacerse a la parri



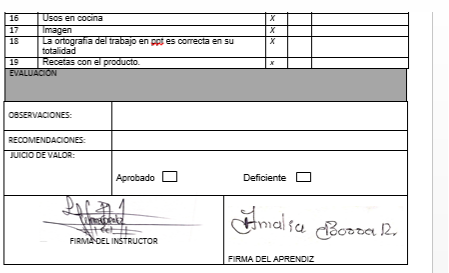
INFORMACIÓN GENERAL			
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INSTRUMENTO: LCH1 – AP1- AA1			
FECHA DE APLICACIÓN: 10-07-2020	DURACION DE EVALUACIÓN:		
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN COCINA			
No. DE FICHA: 2066689			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: ➢ Clasifica las materias primas de acuerdo con características organolépticas, físicas-químicas y grupos de inventarios. ➢ Describe criterios de calidad de la materia prima de acuerdo con ficha técnica y estándares de compra.			
EVIDENCIA: Desempeño	Producto	Conocimiento	
NOMBRE DEL INSTRUCTOR- TUTOR: WILMER GONZALEZ			
NOMBRE DEL APRENDIZ: AMALIA BOSSA RUIZ			

LISTA DE CHEQUEO PARA VALORAR Fichas técnicas de alimento escogido por el aprendiz

Estimado Aprendiz: Le invito tener en cuenta la información suministrada en este Instrumento de evaluación, el cual ha sido elaborado para observar, verificar y valorar su producto sobre Fichas Técnicas.

Instructor: Diligencie con letra clara los espacios en blanco, llene los datos de identificación del Aprendiz y observelo realizando la evidencia en el ambiente de formación y registre los resultados de esta valoración.

Item	Indicadores y/o variables	CUMPLE SI	CUMPLE NO	OBSERVACIONES
	PRESENTACION			
1	El papel o similar en que se elaboran las fichas esta en condiciones de higiene	X		
2	Las letra, números e imágenes utilizados son en colores visibles	X		
3	La letra es de tamaño que se observe a distancia.	X		
4	El trabajo contienen:	X		
5.	Titulo	X		
6-	Nombre del producto	X		
7	Otros nombre dados al alimento	X		
8	Condiciones organolépticas : color, olor, textura	X		
9	Aporte nutricional	X		
10	Descripción del producto	X		
11	Variedades o tipo del producto	X		
12	Características Organolépticas y físicas del alimento.	x		

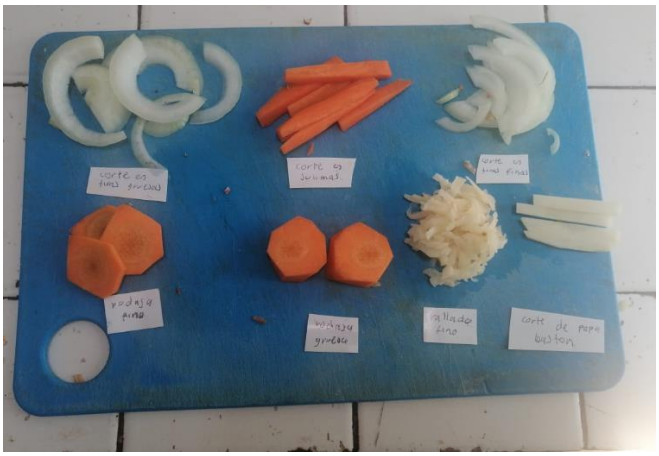


16	Usos en cocina	X		
17	Imagen	X		
18	La ortografía del trabajo en ppt es correcta en su totalidad	X		
19	Recetas con el producto.	x		
EVALUACION				
OBSERVACIONES:				
RECOMENDACIONES:				
JUICIO DE VALOR:	Aprobado ☐ Deficiente ☐			

FIRMA DEL INSTRUCTOR

FIRMA DEL APRENDIZ

Cortes basicos





SOPA DE LETRAS

Encuentre las palabras.

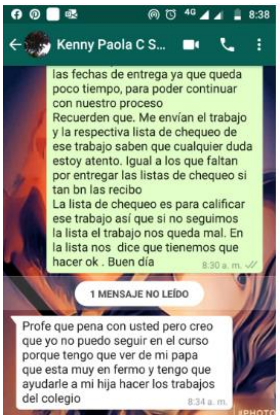
Juliana	Pasteurización	Torneado
Refrigeración	Chifonada	Chateau
Jardinera	Escalfar	Paisana
Brunoise	Deshidratación	Saltear
Asar	Estofar	Esterilización

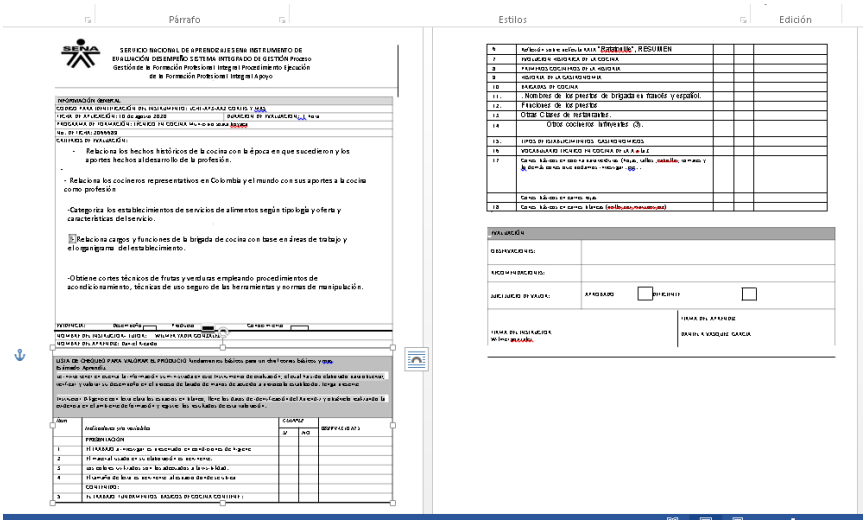
Temas:
- Tipos de Cocción.
- Tipos de Cortes.
- Conservación de los alimentos.

Educima.com Instructor: Wilmer Yadir González Delgado.

Algunos aprendices que manifestaron no continuar con la formación se le compartieron los formatos respectivos


HOY
Buenas tardes profesor 3:11 p. m.
1 MENSAJE NO LEÍDO
Que pena con UD pero me comunico para informarle que por muchos motivos me obligan a retirarme del curso de técnico en cocina. Agradezco a UD por toda su colaboración y apoyo y al Sena por la oportunidad pero en este momento no puedo continuar con el técnico.


8:38
Kenny Paola C S...
las fechas de entrega ya que queda poco tiempo, para poder continuar con nuestro proceso
Recuerden que. Me envían el trabajo y la respectiva lista de chequeo de ese trabajo saben que cualquier duda estoy atento. Igual a los que faltan por entregar las listas de chequeo si tan bn las recibo
La lista de chequeo es para calificar ese trabajo así que si no seguimos la lista el trabajo nos queda mal. En la lista nos dice que tienemos que hacer ok . Buen día
8:30 a. m.
1 MENSAJE NO LEÍDO
Profe que pena con usted pero creo que yo no puedo seguir en el curso porque tengo que ver de mi papa que esta muy en fermo y tengo que ayudarle a mi hija hacer los trabajos del colegio
8:34 a. m.


Párrafo
Estilos
Edición
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DESEMPEÑO SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Proceso Gestión de la Formación Profesional Integral Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral Apoyo
INFORMACIÓN GENERAL
Relaciona los hechos históricos de la cocina con la época en que sucedieron y los aportes hechos al desarrollo de la profesión.
Relaciona los cocineros representativos en Colombia y el mundo con sus aportes a la cocina como profesión
-Categoriza los establecimientos de servicios de alimentos según tipología y oferta y características del servicio.
Relaciona cargos y funciones de la brigada de cocina con base en áreas de trabajo y el organigrama del establecimiento.
-Obtiene cortes técnicos de frutas y verduras empleando procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación.
Cortes básicos en cuatro tajos
Cortes básicos en cuatro tiempos (cebollas, pimentones)
EVALUACIÓN
OBSERVACIONES:
RECOMENDACIONES:
JUICIO DE VALOR:
APROBADO
NO APROBADO
FIRMA DEL INSTRUCTOR
FIRMA DEL APRENDIZ
DANIEL A VASQUEZ GARCIA

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 03/08/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2066689 - 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.

• 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 :	160,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

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: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: AGOSTO 2020

CONTRATO CO1.PCCNTR. **– 1328413 – WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO**

EVIDENCIA 1: Plan de trabajo COVID-19- FICHA-2066689 SOATA BOYACA

PRODUCTOS A ENTREGAR	**OBJETIVO o ACTIVIDAD A DESARROLLAR**	**FECHA de entrega**	**MEDIO**	**RESPONSABLES**
Reflexión sobre película RATA "Ratatoullie", RESUMEN	Reflexión acerca de su vida como futuro cocinero y el rol que ejercerá una vez termine con su proceso de formación .	06 de agosto 2020	correo electrónico y WhatsApp	APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION tecnico en cocina municipio de soata
Investigación EVOLUCION HISTORICA DE LA COCINA	Relacionar los hechos históricos de la cocina con la época en que sucedieron y los aportes hechos al desarrollo de la profesión. -	13 de agosto 2020	correo electrónico y WhatsApp	APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION tecnico en cocina municipio de soata

Trabajo investigación PRIMEROS COCINEROS DE LA HISTORIA	Relaciona los cocineros representativos en Colombia y el mundo con sus aportes a la cocina como profesión	19 de agosto 2020	correo electrónico y WhatsApp	APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION tecnico en cocina municipio de soata
Trabajo investigativo sobre HISTORIA DE LA GASTRONOMIA	conocer los hechos históricos de la cocina como de la gastronomía con la época en que sucedieron y los aportes mas importantes	24 de AGOSTO 2020	correo electrónico y WhatsApp	APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION tecnico en cocina municipio de soata
TRABAJO INVESTIGATIVO SOBRE LAS BRIGADAS DE COCINA Y SUS NOMBRES FRANCES Y ESPAÑOL TAL COMO SU IMPORTANCIA EN LA COCINA	Relacionar cargos y funciones de la brigada de cocina con base en áreas de trabajo y el organigrama del establecimiento.	28 de agosto 2020	correo electrónico y WhatsApp	APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION tecnico en cocina municipio de soata

actividad para trabajo investigativo conocer Cortes básicos en cocina para verduras (hojas, tallos ,cabollas, tomates y lo demás cortes que podamos investigar . etc….	Obtene cortes técnicos de frutas y verduras empleando procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación	31 de agosto 2020	correo electrónico y WhatsApp	APRENDICES E INSTRUCTOR DE FORMACION tecnico en cocina municipio de soata

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SENA	**ACTA No.**

SEGUIMIENTO A LA ACCIÓN DE FORMACIÓN TECNICO EN COCINA MUNICIPIO DE SOATA BOYACA FICHA 2066689

CIUDAD Y FECHA: MALAGA 14-AGOSTO 2020	**HORA DE INICIO: 8:00 PM**	**HORA FIN: 10:00 PM**
LUGAR: SENA SEDE SOATA	**CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES**	

TEMAS: - Seguimiento a la acción de formación Técnico en cocina, ficha 2066689 por parte del instructor WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Seguimiento y terminación de la AP1 Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos
Del programa de formación Técnico en cocina Municipio de SOATA BOYACA ficha 2066689, por parte del instructor Wilmer yadir González y con el fin de Revisar, novedades de la Formación de los aprendices.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

ORDEN DE LA REUNIÓN:

ORDEN DE LA REUNIÓN:

1. Verificación de quórum
2. Seguimiento a Competencias Cumplidas.
3. Seguimiento a Asistencia de Aprendices.
4. Llamados de Atención académicos y/o disciplinarios

DESARROLLO

1. Verificación de quórum
   WILMER YADIR GONZALEZ Instructor SENA
   SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO Vocero aprendices
   Total **20** Aprendices activos

Los siguientes aprendices aprobaron la AP1 Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos. Poniéndose al día en el proceso de nivelación de la ficha 2066689 del municipio de SOATA BOYACA

COMPETENCIAS:

CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización.

APRENDIZ		
1	AMALIA BOSSA RUIZ	A
2	ANA BERTILDA LOPEZ DE CORONADO	A
3	ANGELICA MARCELA CETINA HERNANDEZ	A
4	DANIEL RICARDO VASQUEZ GARCIA	A
5	DIANA MARCELA AVILA LOPEZ	A
6	FABIAN LEONARDO MISSE RINCON	
7	HARVEY LEANDRO HURTADO SEQUEDA	
8	HECTOR LEONARDO SOTELO 14CORDERO P.E	
9	JENIFER 15KARINA ALFONSO CARREÑO	
10	KENNY PAOLA PRIETO RODRIGUEZ	
11	LINA YOHANA GOMEZ VELA	A
12	LUZ MARINA SALCEDO MEDINA	A
13	MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ GOMEZ	A
14	MARIA EUGENIA MANRIQUE SANDOVAL	A
15	MILENA ANDREA MELGAREJO VANEGAS	A
16	MONICA ASTRID HURTADO CIFUENTES	
17	NIDIA ANGELICA GUZMAN RUIZ	A
18	OMAR STIVEN GUZMAN RUIZ	A
19	SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO	
20	YANH CRISTIAN RODRIGUEZ LOPEZ	A
21	YAZMIN PAULINA MANCHEGO CASTRO	A
22	IVAN ANTONIO CORDERO REYES	A
23	ELVIRA PUENTES-CABALLERO	A

COMPETENCIAS:

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en Cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).
2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos.
3. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de Acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento.

APRENDIZ		
1	AMALIA BOSSA RUIZ	A
2	ANA BERTILDA LOPEZ DE CORONADO	A
3	ANGELICA MARCELA CETINA HERNANDEZ	A
4	DANIEL RICARDO VASQUEZ GARCIA	A
5	DIANA MARCELA AVILA LOPEZ	A
6	FABIAN LEONARDO MISSE RINCON	
7	HARVEY LEANDRO HURTADO SEQUEDA	
8	HECTOR LEONARDO SOTELO 14CORDERO P.E	
9	JENIFER 15KARINA ALFONSO CARREÑO	
10	KENNY PAOLA PRIETO RODRIGUEZ	
11	LINA YOHANA GOMEZ VELA	A
12	LUZ MARINA SALCEDO MEDINA	
13	MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ GOMEZ	A
14	MARIA EUGENIA MANRIQUE SANDOVAL	
15	MILENA ANDREA MELGAREJO VANEGAS	A
16	MONICA ASTRID HURTADO CIFUENTES	
17	NIDIA ANGELICA GUZMAN RUIZ	A
18	OMAR STIVEN GUZMAN RUIZ	A
19	SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO	
20	YANH CRISTIAN RODRIGUEZ LOPEZ	A

21	YAZMIN PAULINA MANCHEGO CASTRO	A
22	IVAN ANTONIO CORDERO REYES	A
23	ELVIRA PUENTES-CABALLERO	A

COMPETENCIAS:

APLICACIÓN DE LAS CIENCIAS NATURALES (QUÍMICA)

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

1.Describir los fenómenos, principios y leyes de la química a partir del análisis de su contexto productivo y social.

2. Correlacionar los fenómenos, principios y leyes de la química con la realidad productiva y social.

3. Usar principios y leyes de la química en situaciones concretas de su entorno

APRENDIZ		
1	AMALIA BOSSA RUIZ	A
2	ANA BERTILDA LOPEZ DE CORONADO	A
3	ANGELICA MARCELA CETINA HERNANDEZ	
4	DANIEL RICARDO VASQUEZ GARCIA	
5	DIANA MARCELA AVILA LOPEZ	A
6	FABIAN LEONARDO MISSE RINCON	
7	HARVEY LEANDRO HURTADO SEQUEDA	
8	HECTOR LEONARDO SOTELO 14CORDERO P.E	
9	JENIFER 15KARINA ALFONSO CARREÑO	
10	KENNY PAOLA PRIETO RODRIGUEZ	
11	LINA YOHANA GOMEZ VELA	
12	LUZ MARINA SALCEDO MEDINA	
13	MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ GOMEZ	A
14	MARIA EUGENIA MANRIQUE SANDOVAL	
15	MILENA ANDREA MELGAREJO VANEGAS	A
16	MONICA ASTRID HURTADO CIFUENTES	
17	NIDIA ANGELICA GUZMAN RUIZ	A
18	OMAR STIVEN GUZMAN RUIZ	A
19	SAMMY ALEJANDRO PINZON	

	PIMIENTO	
20	YANH CRISTIAN RODRIGUEZ LOPEZ	A
21	YAZMIN PAULINA MANCHEGO CASTRO	A
22	IVAN ANTONIO CORDERO REYES	
23	ELVIRA PUENTES-CABALLERO	A

Los siguientes aprendices algunos no asistieron al proceso de inducción ni a la AP1, se llamaron a cada uno y se habló dejando claro los compromisos del manual el aprendiz por lo que se recomienda tomar las acciones pertinentes para la deserciones de los aprendices de la FICHA 2066689 DE SOATA BOYACA .

NOMBRES Y APELLIDOS
ANA GUIOMAR ESTUPIÑAN MALAGON CC – 24080629
ANGY YULIET VIVAS SUAREZ CC – 1057547485
CARMEN AMPARO HERNANDEZ MURILLO CC – 52289637
DAYAN DAMARI VIVAS SUAREZ CC – 1057546035
FLOR ESPERANZA MANRIQUE BONILLA CC – 24079791
JOSE ARMANDO ACUÑA FUENTES CC – 74170472
LUIS EDUARDO SUAREZ CC – 74170493
NELSY ETTY PACHECO APARICIO CC – 63396215
OSCAR ALEJANDRO MANRIQUE VELANDIA CC – 1002462161
SANDRA PATRICIA RINCON SANCHEZ CC – 23351092
WILLIAM HERNANDO APONTE ACOSTA CC – 74170470
JOSE BENEDO SANDOVAL-SIZA CC- 4252636

CONCLUSIONES

Se dio por terminada dicha actividad de proyecto relacionada con las competencias según el programa de formación, los aprendices que han Enviado Sus Evidencias puntualmente a la formación, presentan las respectivas evidencias de aprendizaje.

Hay algunas calificaciones que están pendientes ya que muchos aprendices tienen dificultad de acceder a las TIC y se encuentran en la parte rural por ello se dejara pendiente por evaluar para cuando entreguen las evidencias y dándoles la oportunidad a todos para presentar sus actividades y ponerse al día para continuar satisfactoriamente su formación.

ASISTENTES

NOMBRE	CARGO/DEPENDENCIA/ENTIDAD	FIRMA
WILMER YADIR GONZALEZ	Instructor	
Sammy Alejandro Pinzon	Vocero de los aprendices	
ASISTENTES		

SENA	**ACTA No.**

SEGUIMIENTO A LA ACCIÓN DE FORMACIÓN TECNICO EN COCINA MUNICIPIO DE SOATA BOYACA FICHA 2066689

CIUDAD Y FECHA: MALAGA 14-AGOSTO 2020	**HORA DE INICIO: 8:00 PM**	**HORA FIN: 10:00 PM**
LUGAR: SENA SEDE SOATA	**CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES**	

TEMAS: - Seguimiento a la acción de formación Técnico en cocina, ficha 2066689 por parte del instructor WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Seguimiento y terminación de la AP2: Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos.
Del programa de formación Técnico en cocina Municipio de SOATA BOYACA ficha 2066689, por parte del instructor Wilmer yadir González y con el fin de Revisar, novedades de la Formación de los aprendices.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

ORDEN DE LA REUNIÓN:

ORDEN DE LA REUNIÓN:

1. Verificación de quórum
2. Seguimiento a Competencias Cumplidas.
3. Seguimiento a Asistencia de Aprendices.
4. Llamados de Atención académicos y/o disciplinarios

DESARROLLO

1. Verificación de quórum
   WILMER YADIR GONZALEZ Instructor SENA
   SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO Vocero aprendices
   Total 21 Aprendices

Los siguientes aprendices aprobaron la AP2: Determinar acciones para el proceso de producción de alimentos de acuerdo a los procedimientos técnicos establecidos. de la ficha 2066689 del municipio de SOATA BOYACA

COMPETENCIAS:

DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

1. Validar la importancia de los procesos comunicativos teniendo en cuenta criterios de lógica y racionalidad

2. Interpretar el sentido de la comunicación como medio de expresión social, cultural, laboral y artística.

3. Decodificar mensajes comunicativos en situaciones de la vida social y laboral, teniendo en cuenta el contexto de la comunicación.

4. Aplicar acciones de mejoramiento en el desarrollo de procesos comunicativos según requerimientos del contexto.

APRENDIZ		
1	AMALIA BOSSA RUIZ	A
2	ANA BERTILDA LOPEZ DE CORONADO	A
3	ANGELICA MARCELA CETINA HERNANDEZ	
4	DANIEL RICARDO VASQUEZ GARCIA	A
5	DIANA MARCELA AVILA LOPEZ	A
6	FABIAN LEONARDO MISSE RINCON	
7	HARVEY LEANDRO HURTADO SEQUEDA	
8	HECTOR LEONARDO SOTELO 14CORDERO P.E	
9	JENIFER 15KARINA ALFONSO CARREÑO	
10	KENNY PAOLA PRIETO RODRIGUEZ	
11	LINA YOHANA GOMEZ VELA	
12	LUZ MARINA SALCEDO MEDINA	
13	MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ GOMEZ	A
14	MARIA EUGENIA MANRIQUE SANDOVAL	
15	MILENA ANDREA MELGAREJO VANEGAS	A
16	MONICA ASTRID HURTADO CIFUENTES	
17	NIDIA ANGELICA GUZMAN RUIZ	A
18	OMAR STIVEN GUZMAN RUIZ	A
19	SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO	
20	YANH CRISTIAN RODRIGUEZ LOPEZ	A
21	YAZMIN PAULINA MANCHEGO CASTRO	A
22	IVAN ANTONIO CORDERO REYES	A

23	ELVIRA PUENTES-CABALLERO	A

COMPETENCIAS:
CONTROLAR EL MANEJO DE LS MATERIAS PRIAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
RESULTADO DE APRENDIZAJE:

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

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

APRENDIZ		
1	AMALIA BOSSA RUIZ	A
2	ANA BERTILDA LOPEZ DE CORONADO	A
3	ANGELICA MARCELA CETINA HERNANDEZ	
4	DANIEL RICARDO VASQUEZ GARCIA	A
5	DIANA MARCELA AVILA LOPEZ	A
6	FABIAN LEONARDO MISSE RINCON	
7	HARVEY LEANDRO HURTADO SEQUEDA	
8	HECTOR LEONARDO SOTELO 14CORDERO P.E	
9	JENIFER 15KARINA ALFONSO CARREÑO	
10	KENNY PAOLA PRIETO RODRIGUEZ	
11	LINA YOHANA GOMEZ VELA	
12	LUZ MARINA SALCEDO MEDINA	
13	MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ GOMEZ	
14	MARIA EUGENIA MANRIQUE SANDOVAL	
15	MILENA ANDREA MELGAREJO VANEGAS	A
16	MONICA ASTRID HURTADO CIFUENTES	
17	NIDIA ANGELICA GUZMAN RUIZ	

18	OMAR STIVEN GUZMAN RUIZ	
19	SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO	
20	YANH CRISTIAN RODRIGUEZ LOPEZ	A
21	YAZMIN PAULINA MANCHEGO CASTRO	
22	IVAN ANTONIO CORDERO REYES	A
23	ELVIRA PUENTES-CABALLERO	A

COMPETENCIAS:

MATEMATICAS

RESULTADO DE APRENDIZAJE:

1 Identificar situaciones problemáticas asociadas a sus necesidades de contexto aplicando Procedimientos matemáticos.

2. Plantear problemas aritméticos, geométricos y métricos de acuerdo con los contextos productivo y social.

3. Solucionar problemas del entorno productivo y social aplicando principios matemáticos

4. Verificar los resultados de los procedimientos matemáticos conforme con los requerimientos de los diferentes contextos.

APRENDIZ		
1	AMALIA BOSSA RUIZ	A
2	ANA BERTILDA LOPEZ DE CORONADO	A
3	ANGELICA MARCELA CETINA HERNANDEZ	
4	DANIEL RICARDO VASQUEZ GARCIA	A
5	DIANA MARCELA AVILA LOPEZ	A
6	FABIAN LEONARDO MISSE RINCON	
7	HARVEY LEANDRO HURTADO SEQUEDA	
8	HECTOR LEONARDO SOTELO 14CORDERO P.E	
9	JENIFER 15KARINA ALFONSO CARREÑO	
10	KENNY PAOLA PRIETO RODRIGUEZ	
11	LINA YOHANA GOMEZ VELA	
12	LUZ MARINA SALCEDO MEDINA	
13	MARIA DEL CARMEN RODRIGUEZ GOMEZ	
14	MARIA EUGENIA MANRIQUE SANDOVAL	
15	MILENA ANDREA MELGAREJO VANEGAS	A

16	MONICA ASTRID HURTADO CIFUENTES	
17	NIDIA ANGELICA GUZMAN RUIZ	
18	OMAR STIVEN GUZMAN RUIZ	
19	SAMMY ALEJANDRO PINZON PIMIENTO	
20	YANH CRISTIAN RODRIGUEZ LOPEZ	A
21	YAZMIN PAULINA MANCHEGO CASTRO	
22	IVAN ANTONIO CORDERO REYES	A
23	ELVIRA PUENTES-CABALLERO	A

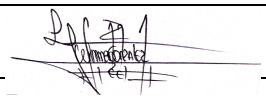
Los siguientes aprendices algunos no asistieron al proceso de inducción ni a la AP1,ni a la AP2 se llamaron a cada uno y se habló dejando claro los compromisos del manual el aprendiz por lo que se recomienda tomar las acciones pertinentes para la deserciones de los aprendices de la FICHA 2066689 DE SOATA BOYACA .

NOMBRES Y APELLIDOS
ANA GUIOMAR ESTUPIÑAN MALAGON CC – 24080629
ANGY YULIET VIVAS SUAREZ CC – 1057547485
CARMEN AMPARO HERNANDEZ MURILLO CC – 52289637
DAYAN DAMARI VIVAS SUAREZ CC – 1057546035
FLOR ESPERANZA MANRIQUE BONILLA CC – 24079791
JOSE ARMANDO ACUÑA FUENTES CC – 74170472
LUIS EDUARDO SUAREZ CC – 74170493
NELSY ETTY PACHECO APARICIO CC – 63396215
OSCAR ALEJANDRO MANRIQUE VELANDIA CC – 1002462161
SANDRA PATRICIA RINCON SANCHEZ CC – 23351092
WILLIAM HERNANDO APONTE ACOSTA CC – 74170470
JOSE BENEDO SANDOVAL-SIZA CC- 4252636

CONCLUSIONES

Se dio por terminada dicha actividad de proyecto relacionada con las competencias según el programa de formación, los aprendices que han Enviado Sus Evidencias puntualmente a la formación, presentan las respectivas evidencias de aprendizaje.

Hay algunas calificaciones que están pendientes ya que muchos aprendices tienen dificultad de acceder a las TIC y se encuentran en la parte rural por ello se dejara pendiente por evaluar para cuando entreguen las evidencias y dándoles la oportunidad a todos para presentar sus actividades y ponerse al día para continuar satisfactoriamente su formación.

ASISTENTES		
NOMBRE	**CARGO/DEPENDENCIA/ENTIDAD**	**FIRMA**
WILMER YADIR GONZALEZ	Instructor	
Sammy Alejandro Pinzon	Vocero de los aprendices	
ASISTENTES		