



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha, octubre 2025

Señor (a)

MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 7447461

COORDINADORA PROGRAMAS ESPECIALES CIEA

Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 7447461 del año 2025

ANDRÉS RENÉ MEJIA GUERRA, identificado con la cédula de ciudadanía **No. 1020752938** de Bogotá D.C., en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Industrial y de Energías Alternativas, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y Forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de CUARENTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIENTO DIEZ PESOS M/CTE. (\$45.995.110,00) esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago correspondiente al mes de febrero por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SEIS MIL TRECIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE. (\$2.606.390,00) b) Nueve (9) pagos mensuales iguales correspondiente a los meses de marzo a noviembre por valor de CUATRO MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE. (\$4.599.511,00) c) Un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de UN MILLÓN NOVECIENTOS NOVENTA Y TRES MIL CIENTO VEINTIUNO PESOS M/CTE. (\$1.993.121,00).

OBJETO: Prestar los servicios personales de carácter temporal de Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de formación titulada en nivel técnicos de la Programación de Articulación con la media ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Industrial y de Energías Alternativas de la Regional Guajira.

Plazo: Será hasta el 13 diciembre de 2025



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios (160 horas mensuales o según programación si es contrato por horas), atendiendo la formación de aprendices en el área y/o programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular o normatividad vigente	Para este mes el objeto del contrato, se lleva a cabo la ejecución de los diseños curriculares y los documentos de planeación pedagógica correspondientes al programa asignado a ejecutar. En este contexto, se registraron ciento sesenta (160) horas de trabajo para las fichas académicas 2929321 IE IPC, 2937842 IE No. 13 Erika Beatriz, 3190227 IE Internado San Antonio de Aremasain del programa Técnico en Cocina, ubicadas en los municipios de Riohacha, Maicao y Manaure.	Registro fotográfico que se encuentran el informe cualitativo
2	Gestionar la aprobación y desarrollar los Proyectos formativos programados por el Centro Industrial y de Energías Alternativas en el Plan Operativo 2025	No aplica para este mes	
3	Crear y asociar aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo dispuesto por la entidad, en tiempo y oportunidad de acuerdo con la programación e intensidad horaria asignada por el supervisor de contrato	Para este mes se generan varias rutas de aprendizaje correspondientes a las instituciones (IE IPC, IE Internado Laachon, IE Internado San Antonio, IE Almirante Padilla) asignadas al programa Técnico en Cocina	Registro reposa en el Portafolio del Instructor



4	Deberá elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas Teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo	Se elabora guía de aprendizaje, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, la cual serán cargados en el portafolio del instructor una vez se tenga creada la carpeta en el ONE DRIVE, Se redacta actividades de formación clara en la guía de Aprendizaje para un buen desarrollo y por parte de los aprendices, algunas actividades. Dentro de la formación profesional integral se aplica diferentes estrategias de enseñanza aprendizaje: Mapa Mental, Friso, Rutinas de Pensamiento, Elaboración de Collage, Consultas, Videos, Foros (WhatsApp, Redes sociales, otros).	Portafolio del Instructor
5	Orientar el desarrollo de las actividades de aprendizaje, guiar, asesorar y acompañar permanentemente a los aprendices en el desarrollo de dichas actividades. De igual manera deberá orientar a los docentes técnicos y/o de las áreas transversales de los Establecimientos Educativos en el desarrollo de las actividades requeridas según planeación de la formación del Diseño Curricular.	Se orienta, se guía y se realiza acompañamiento en el desarrollo de las actividades de aprendizaje, propuesta en la guía de Aprendizaje, proyecto formativo y planeación pedagógica.	Registro fotográfico que se encuentran el informe cualitativo
6	Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas.	No aplica para este mes	N/A
7	Alimentar permanentemente el portafolio, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de	Se alimenta el portafolio del instructor con los archivos correspondientes a las guías	Registro fotográfico que se encuentran



	trabajo (con soporte de concertación de los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAPS, 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.	de aprendizaje, los instrumentos de evaluación, planeación pedagógica, entre otros que son pertinentes a la formación académica.	el informe cualitativo
8	Realizar y dar a conocer las novedades de la formación según evidencias recolectadas para los comités de evaluación y seguimiento (técnico – pedagógico) con el par académico del Establecimiento Educativo, coordinadores y rector.	No aplica para este mes	N/A
9	Realizar y entregar informes de ejecución al Centro de Formación de las fichas asignadas, con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimiento y cumplimiento de las obligaciones contractuales del convenio.	No aplica para este mes	N/A
10	Evaluar los resultados de aprendizaje de cada competencia en Sistema académico administrativo, según la ruta de trabajo trazada para ejecutar la formación del programa técnico	No aplica para este mes	N/A
11	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de	No aplica para este mes	N/A



	ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad.		
12	Socializar el reglamento al aprendiz vigente durante la etapa lectiva en dos momentos para el nivel técnico, enfatizando en la selección de alternativas de etapa productiva para que una vez termine 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 las novedades que se presenten.	No aplica para este mes	N/A
13	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 programados en los grupos de trabajo, cuando el equipo de desarrollo curricular del área del programa asignado o la entidad así lo requiera entre otras citadas por el supervisor del contrato.	No aplica para este mes	N/A
14	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de su objeto contractual.	Se realiza grupos de trabajo para la revisión y actualización de los documentos(Guía de aprendizaje, Planeación pedagógica), de la plataforma compromiso dando cumplimiento al objeto contractual para la ejecución de la formación.	Registro fotográfico en el informe cualitativo



15	Generar y ejecutar una estrategia que contribuya a la meta de retención de los aprendices durante el tiempo total del programa de formación, reportando oportunamente novedades de los aprendices (retiros voluntarios, deserciones).	Se ejecuta y personaliza los recursos de enseñanza según las necesidades de los aprendices. Fomentar un ambiente de aprendizaje inclusivo y participativo que motive la permanencia y se promueve actividades dinámicas y lúdicas que fomenten la integración grupal.	Registro fotográfico en el informe cualitativo
16	Planear oportunamente 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 al modelo pedagógico del SENA.	Se revisa detalladamente el proyecto formativo, las guías de aprendizaje, los procedimientos de ejecución y demás documentos oficiales del programa de formación que se me fueron asignados: Técnico en Cocina: 2929321 IE IPC y 2937842 IE No. 13 Erika Beatriz, 3190227 IE Internado San Antonio de Aremasain.	Registro fotográfico en el informe cualitativo
17	Realizar seguimientos a los aprendices en el desarrollo de su etapa productiva.	No aplica para este mes	N/A
18	Participar en las actividades indicadas por el Centro Industrial y de Energías Alternativas para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	No aplica para este mes	N/A
19	Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.	Se cumple con la programación asignada	Registro fotográfico en el informe cualitativo
20	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación profesional requiera dar asesorías e inducciones a	No aplica para este mes	N/A



	los aprendices del Centro Industrial y de Energías Alternativas y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.		
21	Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información -Sofia Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas o Físicas definidas por la entidad	No aplica para este mes	N/A
22	Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.	Se presenta reporte estadístico y documentos requerido para la ejecución de la FP	Correo electrónico enviado al gestor del programa
23	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.	No aplica para este mes	N/A
24	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.	Se aplica diferentes estrategias como Promover la escritura de ensayos, y proyectos relacionados con la temática del programa de formación, además se Desarrollan metodologías de aula invertida, donde los aprendices investiguen antes de las clases y lleguen preparados para la discusión.	Registro fotográfico en el informe cualitativo



25	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente.	Se registra académica de acuerdo a la normativa institucional vigente.	Registro fotográfico en el informe cualitativo
26	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente.	Se da manejo confidencial a la información registrada de acuerdo con la normatividad vigente	Registro fotográfico en el informe cualitativo
27	Entregar en las fechas establecidas los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato, soporte de pago de seguridad social y demás documentos establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.	Se entregaron en las fechas establecida los documentos solicitados para los tramites de pagos con sus respectivos informes relacionados con la ejecución del contrato.	Revisar la carpeta ONE DRIVE creada para el cumplimiento de la obligación
28	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados.	No aplica para este mes	N/A
29	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	No aplica para este mes	N/A
30	El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes	Se cumple con el protocolo de bioseguridad cuando se realiza ingreso a las	Cada evidencia de registro fotográfico que se suministra en informe



	sedes y para la ejecución de las actividades del contrato.	diferentes sedes del SENA y a las Instituciones Educativas.	cualitativo se aplica los protocolos de bioseguridad
31	Trabajar de forma articulada y coordinada con el Sistema de Investigación, Desarrollo Tecnológico e Innovación SENNOVA, SBDC y las demás dependencias del Centro de Formación, para apoyar los procesos formativos, a través de la formulación de un (1) proyecto de investigación y una (1) idea de negocio radicado ante la coordinación SENNOVA y el Fondo Emprender respectivamente, que permita fortalecer las diferentes estrategias y actividades desarrolladas en la Ejecución de la Formación Profesional Integral.	No aplica para este mes	N/A
32	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.	Se realizan las actividades asignadas por el supervisor del contrato.	Registro fotográfico en el informe cualitativo

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. **34728413** de la planilla, *Asopagos* periodo de septiembre de 2025. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (40) folios.

Cordialmente,

Firma
Andrés Mejía Guerra
Contratista
C.C. No. 1.020.752.938

Recibí a satisfacción:

Firma
Marieth Orcasitas Peñaloza
Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR. 7447461
Coordinadora Programas Especiales CIEA



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN			
Pública	<input checked="" type="checkbox"/>	Pública Clasificada	<input type="checkbox"/>
		Pública Reservada	<input type="checkbox"/>

INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MES OCTUBRE

ANDRÉS RENÉ MEJÍA GUERRA
INSTRUCTOR Articulación con la Educación Media

MARIETH ORCASITAS PEÑALOZA
COORDINADORA PROGRAMAS ESPECIALES

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL
RIOHACHA – LA GUAJIRA
16 DE OCTUBRE DE 2025



www.sena.edu.co



INTRODUCCION

Este informe de gestión contractual presenta un análisis detallado de las acciones ejecutadas durante octubre de 2025 en el marco del programa de Articulación con la Educación Media, desarrollado por el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), específicamente en el Centro Industrial y de Energías Alternativas. En este contexto, he desempeñado funciones como instructor, contribuyendo a la formación técnica de estudiantes de educación media, con el propósito de fortalecer la relación entre el conocimiento teórico y el desarrollo de habilidades prácticas que faciliten su transición al ámbito laboral.

El documento expone de manera estructurada las actividades pedagógicas implementadas, así como una evaluación del cumplimiento de los compromisos establecidos y los resultados obtenidos a lo largo del proceso formativo. Asimismo, se incluyen observaciones y propuestas de mejora orientadas a optimizar la articulación entre la educación media y la formación técnica, garantizando la excelencia académica y el impacto positivo en la preparación de los estudiantes.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



INFORME CUALITATIVO DE ACTIVIDADES MENSUALES

El presente informe detalla las actividades realizadas durante el periodo correspondiente al 1 de octubre a 31 de octubre de 2025, las cuales se relacionan con las obligaciones contractuales y se detallan a continuación;

Obligación contractual 1:

Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios (160 horas mensuales o según programación si es contrato por horas), atendiendo la formación de aprendices en el área y/o programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular o normatividad vigente

Gestión: Para este mes el objeto del contrato, se lleva a cabo la ejecución de los diseños curriculares y los documentos de planeación pedagógica correspondientes al programa asignado a ejecutar. En este contexto, se registraron ciento sesenta (160) horas de trabajo para las fichas académicas **2929321 IE IPC, 2937842 IE No. 13 Erika Beatriz, 3190227 IE Internado San Antonio de Aremasain** del programa Técnico en Cocina, ubicadas en los municipios de Riohacha, Maicao y Manaure.

Como parte del proceso de control y seguimiento, el formato de Reporte de Horas mensual correspondiente al mes en curso fue debidamente enviado al correo del Líder del Programa de Articulación con la Educación Media, garantizando así la trazabilidad y verificación de las actividades realizadas.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



Evidencias:

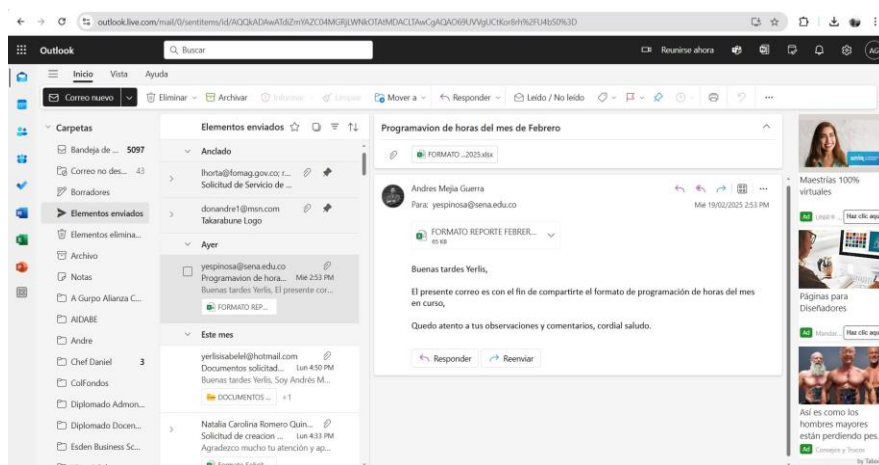
Ilustración 1. Fichas académicas pertenecientes a la actual vigencia

The screenshot shows the 'Consultar Fichas Instructor' page in the Sofia Plus system. It displays the instructor's details and a table of assigned academic records.

Fecha de Caracterización	Programa de Formación	Estado de la Ficha	Fecha Inicio	Fecha Final	Cupo	Estado Asignado	Asignados a la ficha
292921	COCINA	En Ejecución	19/03/2024	12/12/2025	32	Vigente	32
2937842	COCINA	En Ejecución	01/03/2024	12/12/2025	28	Vigente	28

Nota. Captura de pantalla realizada a la plataforma Sofía Plus
Fuente: Elaboración propia.

Ilustración 2. Email enviado a líder del Programa de Articulación con la Media



Nota. Captura de pantalla realizada a la plataforma outlook
Fuente: Elaboración propia.



www.sena.edu.co

GOR-F-012 V03



Ilustración 3. Collage de fotos de día de formación académica.



Nota. Fotos capturadas en medio de la formación académica

Fuente: Elaboración propia.

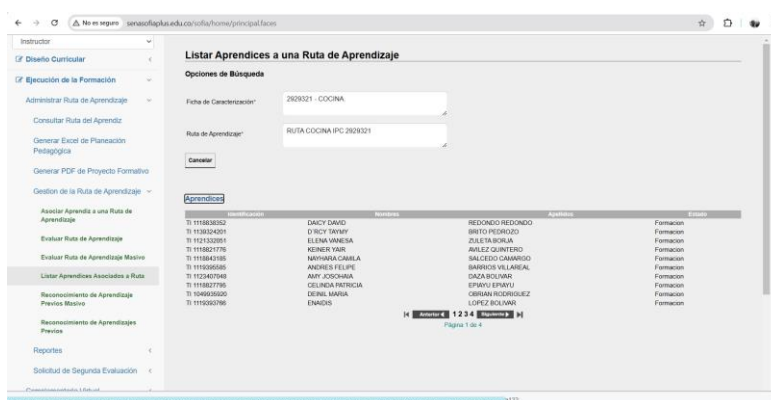


Obligación contractual 3: Crear y asociar aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo dispuesto por la entidad, en tiempo y oportunidad de acuerdo con la programación e intensidad horaria asignada por el supervisor de contrato

Gestión: Para este mes se generan varias rutas de aprendizaje correspondientes a las instituciones (IE IPC, IE Internado Laachon, IE Internado San Antonio, IE Almirante Padilla) asignadas al programa Técnico en Cocina

Evidencias:

Ilustración 4. Se revisa en la plataforma Sofia+ la lista de aprendices y se procede a crear las rutas de aprendizaje.



Nota: Captura de pantalla tomada a la plataforma Sofia+

Fuente: Elaboración propia.



@SENACOMUNICA

www.sena.edu.co



Obligación contractual 4: Deberá elaborar las guías de aprendizaje con su respectivo material de apoyo, evaluaciones de conocimiento, desempeño y producto para cargar en la plataforma LMS y/o tenerlas a disposición en físico de requerirse. Las guías deben ser elaboradas Teniendo como finalidad el trabajo autónomo del aprendiz, así como su retroalimentación en las sesiones de formación. Este material debe ser entregado al aprendiz anticipadamente, de tal manera que se realicen antes de la formación técnica o para su ejecución por parte del docente técnico del Establecimiento Educativo.

Gestión: Se elabora guía de aprendizaje, con su respectivo material de apoyo e instrumentos de evaluación, la cual serán cargados en el portafolio del instructor una vez se tenga creada la carpeta en el ONE DRIVE, Se redacta actividades de formación clara en la guía de Aprendizaje para un buen desarrollo y por parte de los aprendices, algunas actividades.

Dentro de la formación profesional integral se aplica diferentes estrategias de enseñanza aprendizaje: Mapa Mental, Rutinas de Pensamiento, Elaboración de Collage, Consultas, Videos, Foros (WhatsApp, Redes sociales, otros).

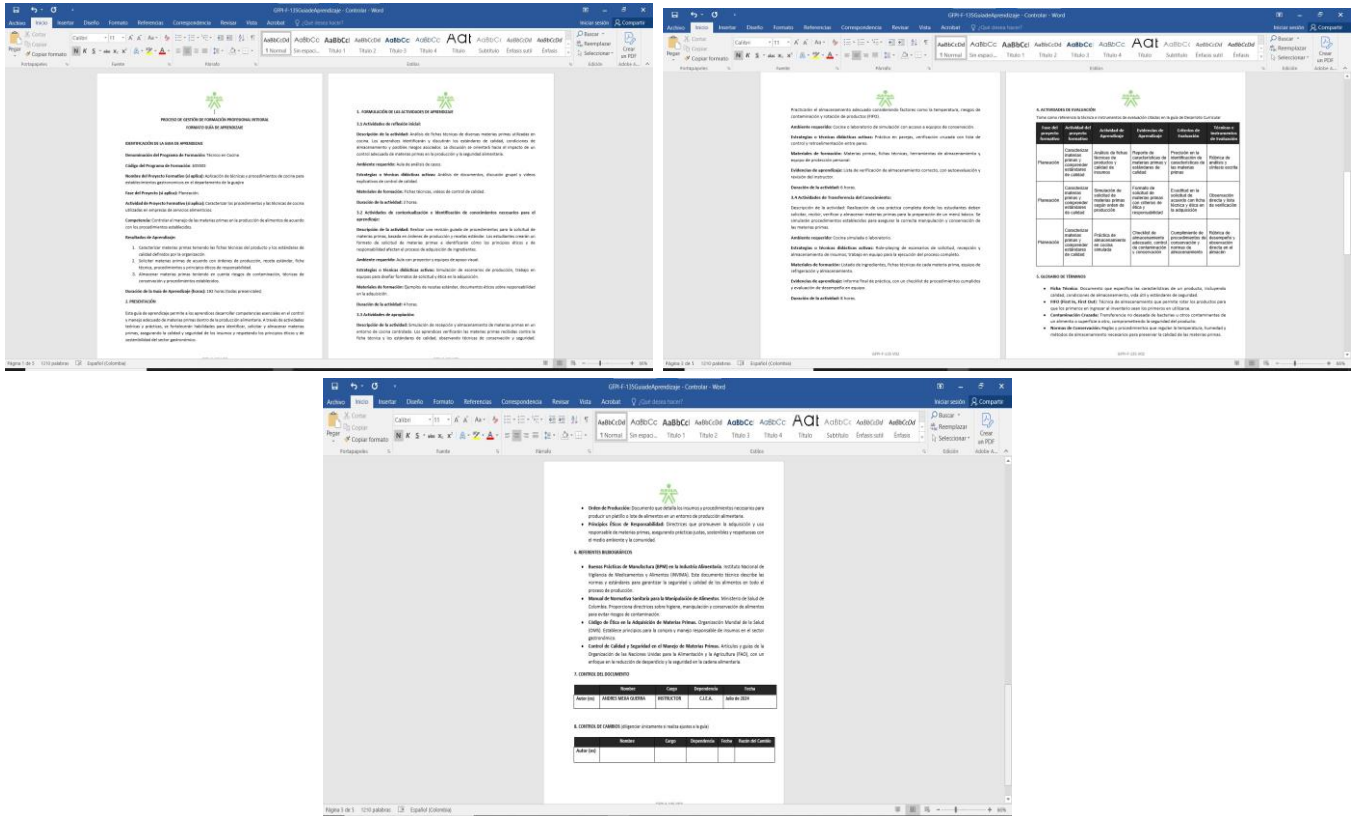


www.sena.edu.co



Evidencias:

Ilustración 5. Elaboración de Guía de aprendizaje



Nota: Captura de pantalla tomada a la elaboración de la guía de aprendizaje de la competencia a ejecutar para las fichas académicas

Fuente: Elaboración propia.



Obligación contractual 5: Se orienta, se guía y se realiza acompañamiento en el desarrollo de las actividades de aprendizaje, propuesta en la guía de Aprendizaje, proyecto formativo y planeación pedagógica.

Gestión: Se orienta, se guía y se realiza acompañamiento en el desarrollo de las actividades de aprendizaje, propuesta en la guía de Aprendizaje, proyecto formativo y planeación pedagógica.

Evidencias:

Ilustración 6. Orientación y acompañamiento en el desarrollo de la guía de aprendizaje



Nota: Desarrollo de actividades con los aprendices del programa Técnico en Cocina.

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 7. Orientación y acompañamiento en el desarrollo de la guía de aprendizaje



Nota: Desarrollo de actividades con los aprendices del programa Técnico en Cocina.

Fuente: Elaboración propia



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



Ilustración 8. Orientación y acompañamiento en el desarrollo de la guía de aprendizaje



Nota: Desarrollo de actividades con los aprendices del programa Técnico en Cocina.

Fuente: Elaboración propia.



www.sena.edu.co

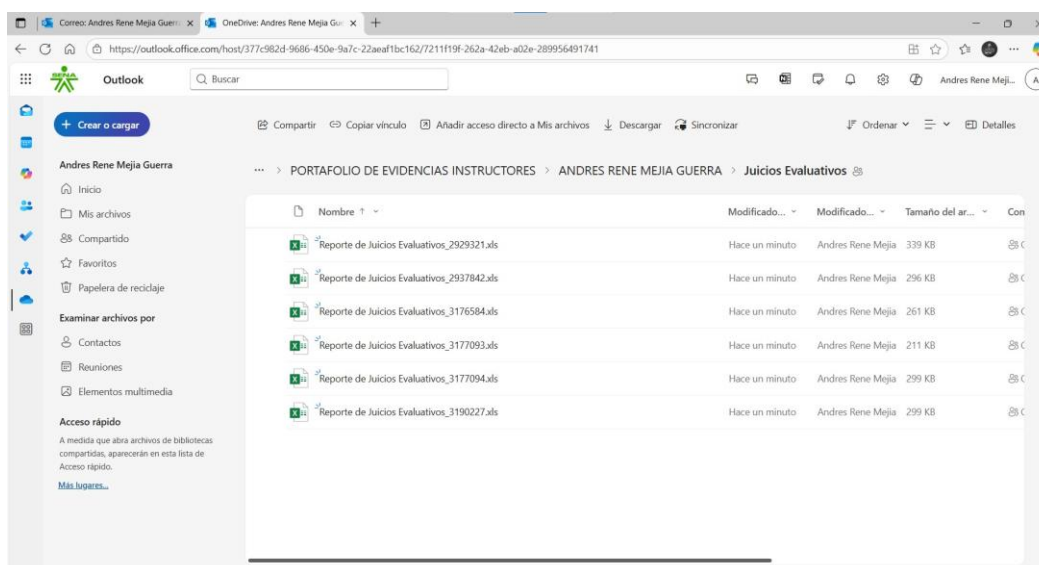


Obligación contractual 7: Alimentar permanentemente el portafolio, con guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, plan de trabajo (con soporte de concertación de los aprendices), reporte de juicios evaluativos de RAPS, guías de aprendizaje, actas de entrega de materiales de formación firmada por 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.

Gestión: Se alimenta el portafolio del instructor con los archivos correspondientes a las guías de aprendizaje, los instrumentos de evaluación, planeación pedagógica, entre otros que son pertinentes a la formación académica. [Juicios Evaluativos](#)

Evidencias:

Ilustración 9. Captura de pantalla del email institucional, el cual contiene los archivos mencionados



Nota: Se hace uso de la plataforma OneDrive para cargar los archivos al portafolio del instructor.

Fuente: Fuente propia.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



Obligación contractual 14: Mantenerse al tanto de los procesos de actualización de la ejecución de la formación y demás lineamientos para el cumplimiento de su objeto contractual.

Gestión: Se realiza grupos de trabajo para la revisión y actualización de los documentos (Guía de aprendizaje, Planeación pedagógica), de la plataforma compromiso dando cumplimiento al objeto contractual para la ejecución de la formación.

Evidencias:

Ilustración 10. Captura de pantalla de la plataforma Compromiso



Nota: Se hace uso de la plataforma para estar al día con las novedades que presentan las actualizaciones de la misma.

Fuente: Fuente propia.



www.sena.edu.co

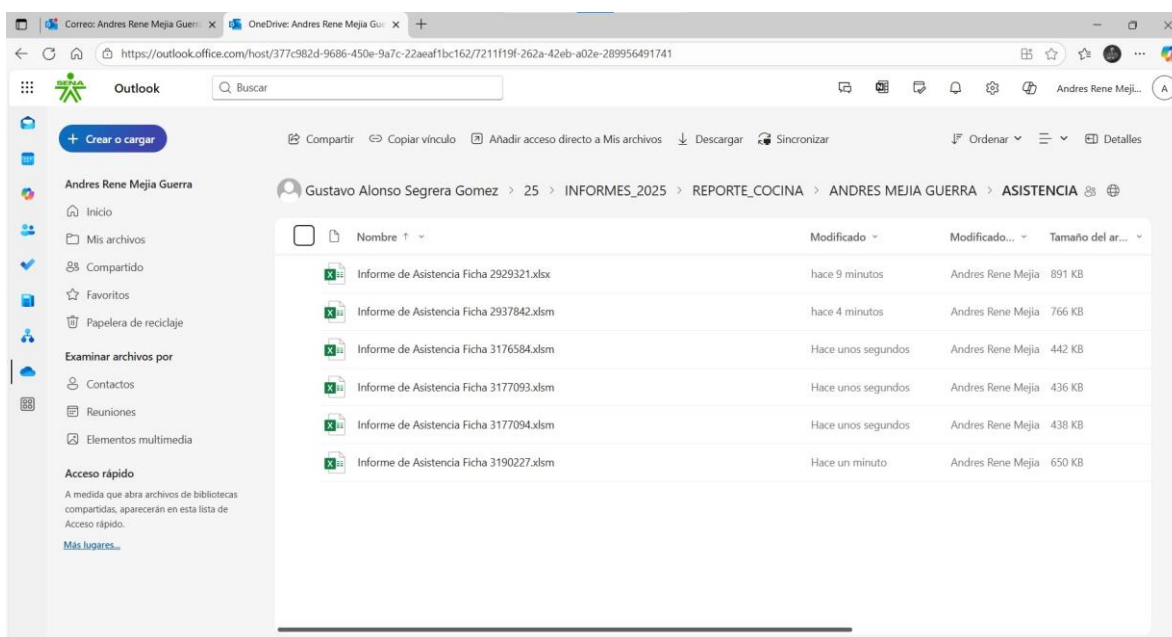


Obligación contractual 19: Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.

Gestión: Se cumple con la programación asignada.

Evidencias:

Ilustración 11. Se muestra la organización documental asignada en la reunión previa.



Nota: Se evidencia el orden de las carpetas relacionadas con la actividad nombrada.

Fuente: Elaboración propia.

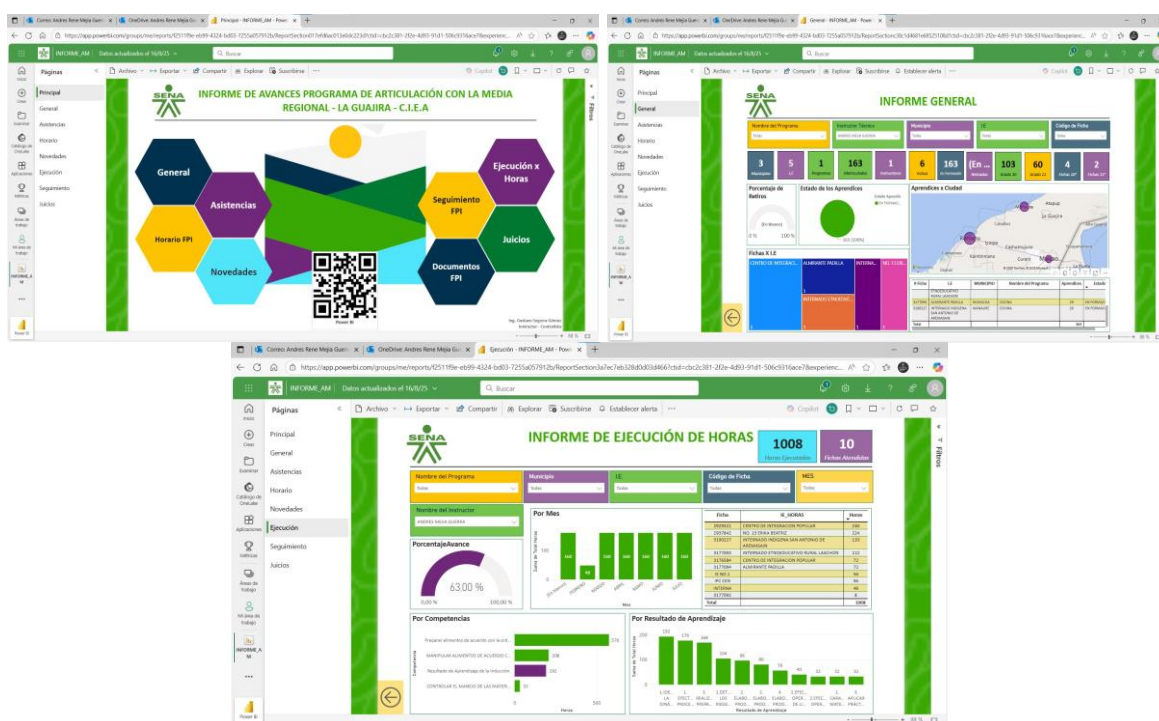


Obligación contractual 22: Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.

Gestión: Se presenta reporte estadístico y documentos requerido para la ejecución de la FP

Evidencias: Se envió por correo electrónico al gestor(a) del programa.

Ilustración 12. A través de las imágenes se muestra el uso del ONEDrive asignado para presentar los documentos requeridos.



Nota: Evidencia del uso de la nueva herramienta asignada para el uso de los datos reportados.

Fuente: Elaboración propia.

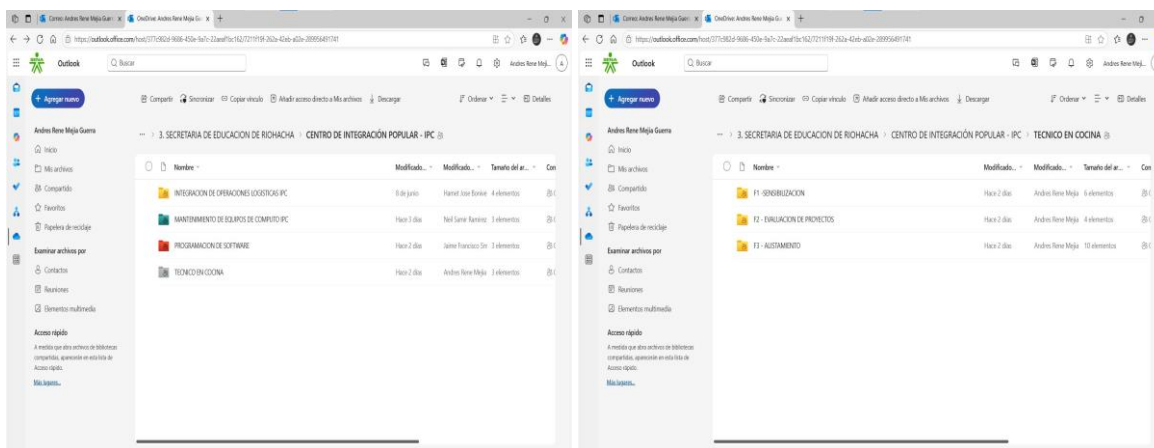


Obligación contractual 25: Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente.

Gestión: Se registra académica de acuerdo a la normatividad institucional vigente.

Evidencias:

Ilustración 13. Se muestra el uso del OneDrive institucional para el registro de la información académica y administrativa de acuerdo con la normatividad vigente



Nota: Evidencia del registro de la información de acuerdo con la normatividad institucional

Fuente: Elaboración propia.

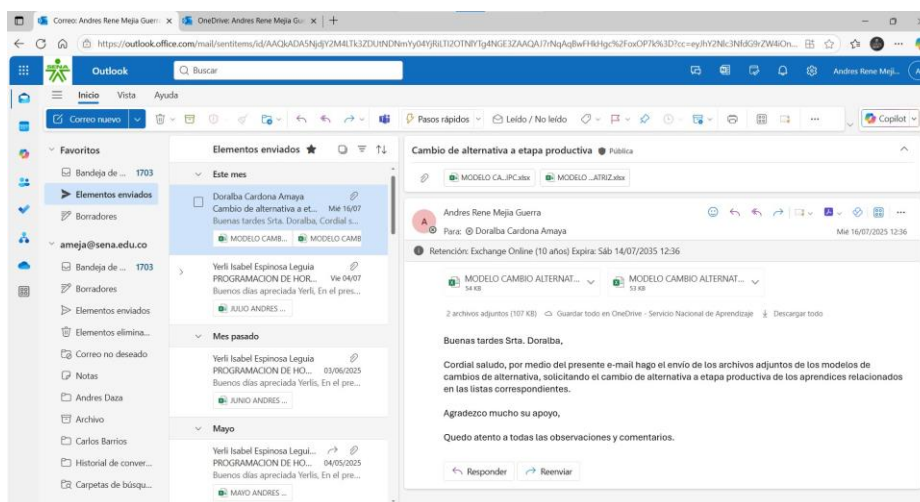


Obligación contractual 26: Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente.

Gestión: Se da manejo confidencial a la información registrada de acuerdo con la normatividad vigente.

Evidencias:

Ilustración 14. Se muestra el uso del correo electrónico institucional



Nota: Evidencia el uso de la comunicación por medio del email institucional

Fuente: Elaboración propia.

Obligación contractual 27: Entregar en las fechas establecidas los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato, soporte de pago de seguridad social y demás documentos establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.

Gestión: Se entregaron en las fechas establecida los documentos solicitados para los tramites de pagos con sus respectivos informes relacionados con la ejecución del contrato.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



Obligación contractual 30: El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las actividades del contrato.

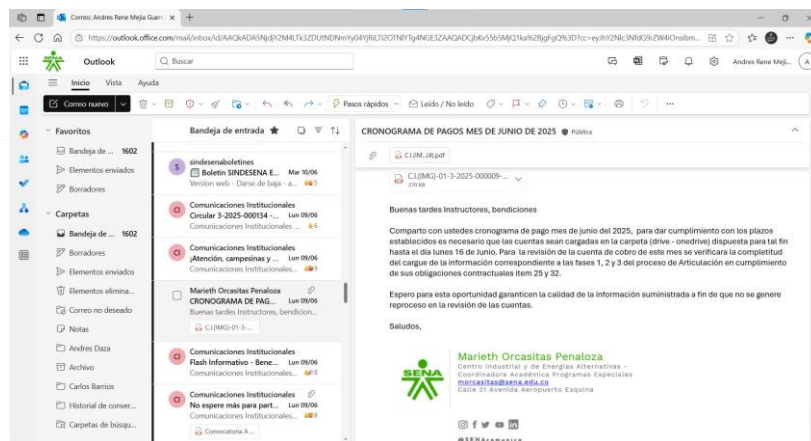
Gestión: Se cumple con el protocolo de bioseguridad cuando se realiza ingreso a las diferentes sedes del SENA y a las Instituciones Educativas.

Obligación contractual 32: Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean asignadas por el supervisor del contrato.

Gestión: Se realizan las actividades asignadas por el supervisor del contrato, en esta ocasión se participa de forma activa en la 3ra versión del evento SENACocina, realizado en el departamento de La Guajira.

Evidencias:

Ilustración 15. Se muestra el uso del correo electrónico institucional por parte del supervisor del contrato para comunicarse con el contratista



Nota: Evidencia de la asignación la actividad por medio del email institucional.

Fuente: Elaboración propia.



@SENAComunica

www.sena.edu.co



Ilustración 16. Se muestra la interacción entre el Chef Invitado Anton Salnikov con los aprendices de cocina en una Master Class de Gastronomía Rusa, a través de la traducción e interpretación del Chef local e Instructor Andrés Mejía.



Nota: Evidencia de la interacción de los aprendices con los Chef asignados para la Master Class.

Fuente: Elaboración propia.



www.sena.edu.co



Ilustración 17. Se muestra la interacción entre el Chef Invitado Anton Salnikov con los aprendices de cocina en una Master Class de Gastronomía Rusa, a través de la traducción e interpretación del Chef local e Instructor Andrés Mejía.



Nota: Día 30/9/2025 se realiza la preparación de platos locales de algunas regiones de Rusia.
Fuente: Elaboración propia.



@SEN Acomunica

www.sena.edu.co



Ilustración 18. Se muestran los platos realizados en la Master Class con los aprendices.



Nota: Día 30/9/2025 el desarrollo de dichas recetas fue gracias a qué pudimos comparar y usar ingredientes similares en medio de la planeación de la clase.

Fuente: Elaboración propia.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



Ilustración 19. Se evidencia la participación del Chef invitado Selim Chehadi Eddine interactuando con los aprendices en medio de la Master Class asignada para mostrar la gastronomía de Curazao.



Nota: Día 1/10/2025 se explicaba y preparaba Chutney de Piña como parte del inicio de proceso de fermentación para su uso en preparaciones futuras que sean de nuestro deseo.

Fuente: Elaboración propia.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



Ilustración 20. Se evidencia el inicio del Evento SENA Cocina en el marco de la presentación del Director General de la entidad Jorge Eduardo Londoño Ulloa, a continuación, abre con su participación Weildler Guerra y su conferencia “El Festin de los Buendía”



Nota: Día 2/10/2025 Se muestra la participación de 2 personajes destacados para el inicio del evento.

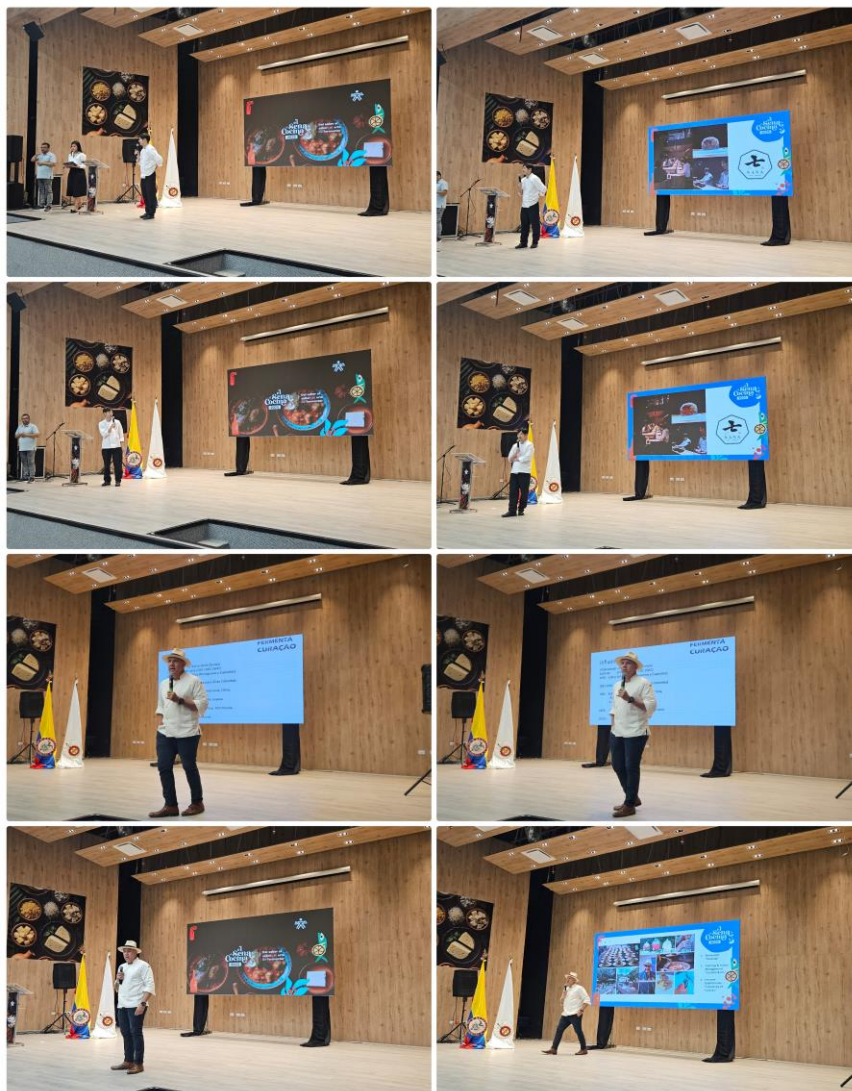
Fuente: Elaboración propia.



www.sena.edu.co



Ilustración 21. Se observan las participaciones de los Chef Invitados Koji Ogawa (Conferencia: Fermentados con Propósito: Sabor, Salud y Tradición.) y Selim Chehadi Eddine (Conferencia: Fermentos de Curazao: Cultura, Territorio y Tradición Viva)



Nota: Día 2/10/2025 Las conferencias de ambos invitados trajo consigo la participación del público con algunas preguntas.

Fuente: Elaboración propia.



www.sena.edu.co



Ilustración 22. Se evidencia en la presente imagen la participación Activa del Chef Local e Instructor Andrés Mejía en las distintas actividades del evento en compañía del Chef invitado Anton Salnikov (Conferencia: Sabores del tiempo: fermentación y patrimonio culinario) entrevistas de TV en vivo y la interacción con los distintos invitados, también con la presencia del SubDirector de la regional Guajira Carlos Robles Palomino.



Nota: Día 2/10/2025 se muestra participación activa en el evento con los invitados y directivas de la Entidad.
Fuente: Elaboración propia.



www.sena.edu.co



Ilustración 23. Se presenta la participación en el Panel Fermentación Ancestral, tradicional y nutrición moderna: Un encuentro Vital con los Chef Invitados, también se muestra la reunión sostenida con el SENA a través de la Relación Internacional de la entidad.



Nota: Día 2/10/2025 Evidencia de la actividad institucional dirigida por la Directora de la regional de La Guajira Linda Tromp y la reunión presidida por la Sra Nazly Gomez.

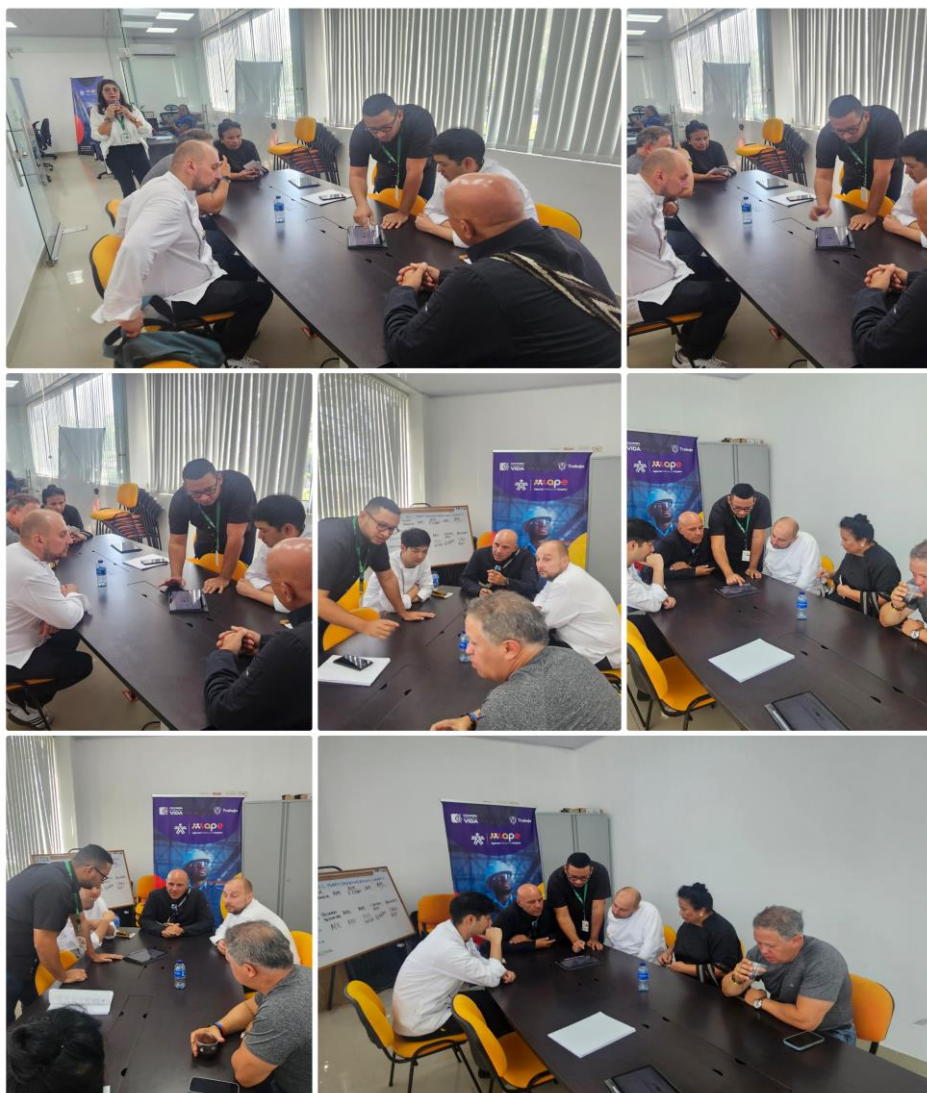
Fuente: Elaboración propia.



www.sena.edu.co



Ilustración 24. Reunión previa de los jueces invitados antes de su participación en el certamen del mejor plato del evento.



Nota: Día 3/10/2025 Se les explico el sistema de calificación y la metodología a usar para en la competencia.

Fuente: Elaboración propia.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

Ilustración 25. Se muestra la presentación de los platos elaborados por las distintas regionales



Nota: Día 3/10/2025 Se evidencia cada uno de los platos preparados por los aprendices representantes de sus regionales

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 26. Se presentan los platos elaborados por las distintas regionales.



Nota: Día 3/10/2025 Evidencia de la presentación de los platos participantes en la competencia del evento.

Fuente: Elaboración propia.



Ilustración 27. Se expone en la siguiente imagen algunos platos presentados en el certamen del evento, así como, algunas fotos del evento con los Chef Invitados, directivas de la Entidad y el día del cierre del Evento



Nota: Día 3/10/2025 El collage hace referencia al cierre del evento nacional.

Fuente: Elaboración propia.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



Ilustración 28. Se muestra la Clausura del evento con la presencia de la Directora Regional Linda Tromp y el Director General de la entidad Jorge Londoño.



Nota: Día 3/10/2025 Se presencia la premiación de las regionales ganadoras de la competición.

Fuente: Elaboración propia.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



CONCLUSIONES

Durante el período establecido en el contrato, llevé a cabo diversas actividades relacionadas con la ejecución y seguimiento del programa de Articulación con la Educación Media, específicamente en el programa Técnico en Cocina en las Instituciones IPC en Riohacha Y Erika Beatriz en Maicao.

Entre mis funciones, revisé los planes de estudio y documentos de planificación pedagógica de los programas a mi cargo, acumulando un total de 168 horas para las fichas 2929321 ,2937842, 3190227. Además, validé la correcta vinculación de los estudiantes en la plataforma LMS, revisé las guías de aprendizaje utilizadas para evaluar conocimientos previos y reforzar el proceso de formación.

Como parte de mi actualización profesional, consulté los lineamientos vigentes en las plataformas Compromiso SENA y Sofía Plus SENA, entregué los informes de ejecución al Coordinador Académico y gestioné contactos con las instituciones asignadas. También me inscribí en el curso de Desarrollo Curricular y completé la formación en protocolos de bioseguridad del SENA, asegurando el cumplimiento de los requisitos institucionales.

Se firma el presente informe con corte a los 16 días del mes de octubre de 2025

Atentamente,

Andrés René Mejía Guerra
Instructor

Anexo: registre los anexos según corresponda.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ANDRES RENE MEJIA GUERRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS

FECHA INICIAL: 01/10/2025 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2025 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 3190227 - COCINA.

DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
2. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.
3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y 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 NORMATIVIDAD SANITARIA.
3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

- **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 : 48,00

FICHA 2929321 - COCINA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.
2. SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.
3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y 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.

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

- **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 :	56,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2937842 - COCINA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN.

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y 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.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

- **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 : 56,00

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: ANDRES RENE MEJIA GUERRA

**CENTRO DE
FORMACIÓN:** CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGIAS ALTERNATIVAS