PROCESO					
GESTIÓN CONTRACTUAL					
NOMBRE DEL FORMATO					
INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	**X**	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

MARZO 2026

Señor(a)
CRISTHIAM RIVAS DEL TORO
Supervisor(a) contrato nro. 9137673 del año 2026
Coordinador Académico
Quibdó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual – marzo del 2026

Referencia: CO1.PCCNTR. 9137673 de 2026

Yo, Fredy Javier Vargas Morales, identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.097.421. de Cartagena-Bolívar, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Formación), 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: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y DOS MILLONES CUATROCIENTOS TRECE MIL SEISCIENTOS CINCUENTA PESOS ($32.413.650) MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) primer pago correspondiente a 27 días del mes de febrero de 2026, por valor de CUATRO MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($4.944.455), y b) Cinco (5) pagos iguales correspondientes a los meses de marzo a julio por valor de CINCO MILLONES CUATROCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS M/CTE. ($5.493.839) MCTE cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de Julio de 2026

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal de instructores, para orientar, acompañar y evaluar los procesos de Formación Profesional Integral (FPI) de los aprendices en los programas de oferta regular titulada y/o complementaria del Centro de Recursos Naturales, Industria y Biodiversidad durante la vigencia 2026.

Ejecución mensual de actividades

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con las competencias y/o resultados de aprendizaje según el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Se realizó la planeación pedagógica de las competencias asignadas, estructurando actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación conforme al calendario académico institucional y lineamientos del programa de formación.	Planeación pedagógica, guías de aprendizaje.
2	Orientar, asesorar y acompañar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades establecidas en la guía de aprendizaje de acuerdo lo establecido en las guías, los procedimientos y el Sistema Integrado de Gestión y Autoevaluación “SIGA” del SENA.	Se despejan todas las dudas técnicas y metodológicas, realizando seguimiento académico y retroalimentación permanente,	Listado de asistencia, fotografía y planes de secciones.

3	Orientar a los aprendices en el proceso de la ruta de certificación	Se verifican los diferentes juicios evaluativos, como también los datos de cada uno de los aprendices en el aplicativo Sofia Plus. También se brindó orientación a los aprendices, con relación a los requisitos, tiempos de la ruta de certificación, como también todo lo relacionado a la etapa productiva, con todos sus requisitos.	Reporte de juicios evaluativos y registros de asistencia.
4	Para los Instructores que imparten formación titulada presentar el Portafolio del Instructor, adjuntando los formatos actualizados del sistema Integrado de gestión dispuestos en la plataforma COMPROMISO, presentado como mínimo los siguientes soportes: a. Plan de trabajo concertado con el aprendiz para el desarrollo de la ruta de aprendizaje. b. Guía de aprendizaje. c. Actas con los planes de mejoramiento académicos para aprendices que lo requieran. d. Planeación, seguimiento evaluación de etapa productiva (si aplica). f. Formato de asistencia y Registro de inasistencias en aplicativo SOFIA PLUS. g. Realizar el reconocimiento de aprendizajes previos y estilos de aprendizaje.	Durante el mes de marzo se están adelantando diversas actividades relacionadas con la planeación académica, la gestión institucional y el apoyo a procesos misionales del Centro. En primer lugar, se realizó el proceso de planeación pedagógica de cuatro (4) cursos complementarios, correspondientes a tres (3) cursos de Manipulación de Alimentos y un (1) curso de Repostería, los cuales se encuentran programados para iniciar la próxima semana, una vez se complete el proceso de matrícula de los aprendices. En este proceso se elaboraron las respectivas planeaciones de formación, organización de contenidos y estructuración de las actividades formativas. De igual manera, se participó en reuniones del Comité de	Portafolio de evidencia

		Producción de Centro, en las cuales se revisaron y verificaron los tipos de productos, estandarización y precios de venta, en el marco de la estrategia de producción y servicios gastronómicos del centro de formación. Así mismo, se asistió a reuniones con el Comité de Cafetería, con el propósito de conocer y analizar el funcionamiento de esta estrategia institucional, sus lineamientos operativos y las dinámicas de gestión que permitirán su futura implementación y fortalecimiento. El día 11 de marzo de 2026 se brindó apoyo en la organización y atención de un servicio de Brunch, realizado en el marco de la sesión del Consejo Directivo Regional del SENA, actividad en la cual se participó en la planeación y ejecución del servicio gastronómico. Adicionalmente, se han adelantado gestiones con entidades públicas y privadas, orientadas a la apertura de un curso de formación en Auxiliar de Cocina, proyectado para el mes de abril. En este proceso se han sostenido acercamientos y diálogos con	

		potenciales participantes vinculados a la Escuela Taller de Quibdó, con el fin de identificar población interesada y articular esfuerzos para el desarrollo del programa de formación.	
5	Apoyar las charlas informativas con especificaciones de los programas, así como el proceso de inducción de aprendices.	Durante el periodo objeto del informe no se programaron ni desarrollaron charlas informativas o procesos de inducción.	No aplica para el presente mes.

6.	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, aplicando los procedimientos y herramientas tecnológicas que la entidad defina, en un plazo máximo de tres (3) días después de haber terminado el resultado de aprendizaje correspondiente.	Se calificó de manera oportuna todas las competencias asignadas, como también se realizó el respectivo cierre de resultados de aprendizaje en la plataforma.	Pantallazos de juicios evaluativos registrados en SOFIA PLUS.
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato.	Se atiende de manera oportuna las diferentes solicitudes del coordinador y se elaboró el informe mensual, para el proceso de cuenta de cobro, en el cual se detallan todas las actividades realizadas, de acuerdo a las obligaciones contractuales.	Informe mensual.
8	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios, por el conocimiento profesional contratado previa designación del director regional.	No se ejecutó esta obligación en el presente mes.	No se ejecutó esta obligación en el presente mes.
9	Reportar 160 horas mes, de labores en la formación Titulada y/o complementaria.	Se da cumplimiento al reporte de las horas establecidas para el mes, dentro de las cuales se desarrollan actividades de la formación titulada y/o	Reporte de horas firmado, planilla de control, informe mensual.

		complementaria, en la cual se incluyen la preparación, ejecución y evaluación de estas; donde además se realiza entrega de programación para creación de fichas y planeación pedagógica.	
10	Asistir de manera presencial y/o virtual a reuniones de información.	Se asistió a reuniones académicas, comités técnicos y encuentros institucionales convocados por la coordinación académica y/o supervisión	Actas de reunión, listados de asistencia

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 para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización 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.

ÍTEM	NRO. DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1				
2				

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. **65583032** y el operador **miplanilla.com-compensar** referente al mes Febrero

Cordialmente,

Fredy Javier Vargas Morales Contratista
C.C. No. 9.097.421 de Cartagena

CRISTHIAM RIVAS DEL TORO
Supervisor del contrato CO1. 9137673 de 2026

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

Evidencia de desarrollo de actividades

Planeacion de actividades marzo curso complementarios :

Código Ficha	3455825
Programa de Formación	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1077426954	ANNY CUESTA HINESTROZA	Seleccionado
CC - 1078458500	ASHLY DAYAN CAICEDO MENA	Seleccionado
CC - 54255413	BETZAIDA MARMOLEJO RAGA	Seleccionado
CC - 35896588	CARMEN PATRICIA PADILLA MENA	Seleccionado
CC - 35899660	CENOVIA MOSQUERA CAICEDO	Seleccionado
CC - 1003931778	CLAUDIA MILENA BEJARANO PALACIOS	Seleccionado
CC - 29231711	DANNY OXIRIS POTES MORENO	Seleccionado
CC - 82270166	EDGAR ANTONIO MENA MOSQUERA	Seleccionado
CC - 11707912	EDWIN MOSQUERA HILER	Seleccionado
CC - 26344016	EMPERATRIZ CUESTA MENA	Seleccionado
CC - 1007069100	FERNEY PALACIOS ROMAÑA	Seleccionado
CC - 1077478293	JHON DEYNER HINESTROZA VALENCIA	Seleccionado
CC - 1003929812	JHON WILBER RIVAS SERNA	Seleccionado
CC - 26344048	JULIANA RODRIGUEZ RENTERIA	Seleccionado
CC - 1004011114	KACTLIN MICHEL CHAVERRA MOSQUERA	Seleccionado
CC - 1004011042	KEIDY SOLANLLY VALENCIA GONZALEZ	Seleccionado
CC - 1076382340	KEYMAYI PEREA ARAGON	Seleccionado
CC - 1077999495	LEYDI YULIANA CASTRILLON CUESTA	Seleccionado
CC - 35897082	MARIA LUISA PALOMEQUE MURILLO	Seleccionado
CC - 1029780087	MIGUEL LONDOÑO GUERRERO	Seleccionado
CC - 26274242	ROSA LEYDA MARMOLEJO MORENO	Seleccionado
CC - 1078457054	SUEDY VALENTINA BERMUDEZ LAGAREJO	Seleccionado
CC - 1003930533	YEISON EDUARDO FLOREZ MOSCOSO	Seleccionado
CC - 1077470660	YELIZA MURILLO MOSQUERA	Seleccionado

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3455812
Programa de Formación	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1079290271	ALEXANDER MOSQUERA MENA	Seleccionado
CC - 1077647612	ANA CRISTINA MOSQUERA ARIAS	Seleccionado
CC - 42892231	ANA JOSEFA CORDOBA RIVAS	Seleccionado
CC - 1077438532	ANA MARIA ESCOBAR PALACIOS	Seleccionado
CC - 52270390	ANNY RAQUEL CORDOBA QUESADA	Seleccionado
CC - 35895298	CAMILA ROMAÑA PALACIOS	Seleccionado
CC - 1010085914	CRISTOBALINA CORDOBA ROMAÑA	Seleccionado
CC - 35891890	DEIBY KATERINE PEREA LEMOS	Seleccionado
CC - 35897340	DIANA MARIA GARCIA TABAREZ	Seleccionado
CC - 35602553	EIDYS PAULINA RIVAS SALAZAR	Seleccionado
CC - 35892450	ESTERCILA PALACIOS PALACIOS	Seleccionado
CC - 1077434148	LEIDY JOHANA PALOMEQUE PINO	Seleccionado
CC - 1077448019	LEOPOLDINA BERRIO ORTIZ	Seleccionado
CC - 1077439277	LUISA GABRIELA HINESTROZA CORDOBA	Seleccionado
CC - 54259534	LUZ DORY RINCON VASQUEZ	Seleccionado
CC - 43545738	MARIA DE LOS ANGELES MORALES TABORDA	Seleccionado
CC - 63254866	MARIA SORELIS CORDOBA SERNA	Seleccionado
CC - 35896817	MARY LUZ LUNA PEREA	Seleccionado
CC - 1077452719	MARYLIN MORENO MARTINEZ	Seleccionado
CC - 26366745	SANDRA DIAZ MOSQUERA	Seleccionado
CC - 1193425096	SINDY LORENA MOSQUERA MURRAY	Seleccionado
CC - 1128725989	SOLENNY ASTRITH QUINTO MOSQUERA	Seleccionado
CC - 26274419	SORLEY PALACIOS MENA	Seleccionado
CC - 1077452882	YUDY MARIBEL CHAVERRA CORDOBA	Seleccionado
CC - 1077460876	YURI MISLEYDI TORRES TORRES	Seleccionado

Reporte de Inscripciones

Código Ficha	3455828
Programa de Formación	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1078457374	AILYN VALENTINA MENA MOSQUERA	Preinscrito
CC - 1077469790	ANDRES FELIPE GOEZ JIMENEZ	Preinscrito
CC - 1001277876	ANYI MILENA MURILLO QUEJADA	Preinscrito
CC - 35600927	BELITZA QUEJADA VALOYES	Preinscrito
CC - 1004010369	CRISTIAN DAVID ROMAÑA ROMAÑA	Preinscrito
CC - 35570220	DAICY CORDOBA PINO	Preinscrito
CC - 1000748007	DENIA ALEXA MURILLO PALACIOS	Preinscrito
CC - 26261928	ELEANA MORENO MARTINEZ	Preinscrito
CC - 11078555	ELKIN JAIR SALGADO PEREZ	Preinscrito
CC - 1010074434	ERNESTO PALOMEQUE MENA	Preinscrito
CC - 35891899	HERITA SANCHEZ MACHADO	Preinscrito
CC - 1040360887	IRIS JOHANA MENA ROJAS	Preinscrito
CC - 1077443911	JANY DAIANA PALACIOS HURTADO	Preinscrito
CC - 1010098279	JHON MARIO NG MENA	Preinscrito
CC - 1129365031	JOSE YAIR CORDOBA PALACIOS	Preinscrito
CC - 11804737	JOSE YOEL PALACIOS PALACIOS	Preinscrito
CC - 1077477238	JUAN CARLOS BECERRA CORDOBA	Preinscrito
CC - 1094931873	KAREN YULISSA AGUIRRE VALENCIA	Preinscrito
CC - 1077997178	LEIDY SAMIRA RAMOS VALENCIA	Preinscrito
CC - 1078457392	LETTY LISETHNY AGUALIMPIA CORDOBA	Preinscrito
CC - 1032096481	MARIA ALEJANDRA MESA MESA	Preinscrito
CC - 1003928580	MERCEDES PALOMEQUE RENTERIA	Preinscrito
CC - 1078458185	NAYELI MARIA RINCON MOLINA	Preinscrito
CC - 1077997076	TATIANA OSSA OSORIO	Preinscrito
CC - 1077457535	YIRLEZA ROMAÑA VIVAS	Preinscrito

1		**Reporte de Inscripciones**	
2			
3	**Código Ficha**	3459131	
4	**Programa de Formación**	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**Estado**
7	CC - 1078457374	AILYN VALENTINA MENA MOSQUERA	Preinscrito
8	CC - 1077432148	CRISTIAN DAVID CABRERA MOSQUERA	Preinscrito
9	CC - 1075090092	DAICETH JISELA MORENO LLOREDA	Preinscrito
10	TI - 1078458268	DAYROBY YISETH MENA PALACIOS	Preinscrito
11	CC - 1004011786	EUYANA MURILLO CORDOBA	Preinscrito
12	CC - 1040360887	IRIS JOHANA MENA ROJAS	Preinscrito
13	TI - 1077435260	JOSE GABRIEL MARTINEZ ROMAÑA	Preinscrito
14	CC - 1077477238	JUAN CARLOS BECERRA CORDOBA	Preinscrito
15	CC - 1094931873	KAREN YULISSA AGUIRRE VALENCIA	Preinscrito
16	TI - 1078001854	KATHERIN CAMILA LÓPEZ RENTERÍA	Preinscrito
17	CC - 1076382340	KEYMAYI PEREA ARAGON	Preinscrito
18	TI - 1078460036	LAURA MELISA CAICEDO PANESSO	Preinscrito
19	CC - 1077997178	LEIDY SAMIRA RAMOS VALENCIA	Preinscrito
20	CC - 1078457392	LETTY LISETHNY AGUALIMPIA CORDOBA	Preinscrito
21	CC - 1032940864	LIYEN NIKOLL PALACIOS CORDOBA	Preinscrito
22	CC - 1077998551	LUIS ROBERTO MURILLO HINESTROZA	Preinscrito
23	TI - 1078001446	MELANIE HURTADO MURILLO	Preinscrito
24	CC - 1029760044	MELANYS BEATRIZ PALOMEQUE LONDOÑO	Preinscrito
25	CC - 1029780087	MIGUEL LONDOÑO GUERRERO	Preinscrito
26	CC - 1078458185	NAYELI MARIA RINCON MOLINA	Preinscrito
27	CC - 1078468456	PAULA ANDREA BALCAZAR DUEÑAS	Preinscrito
28	CC - 1078457054	SUEDY VALENTINA BERMUDEZ LAGAREJO	Preinscrito
29	CC - 1077997076	TATIANA OSSA OSORIO	Preinscrito
30	CC - 1077600392	VALENTINA GUERRERO RIVAS	Preinscrito
31	TI - 1079095043	YUDY FERNANDA BAEZ VARELA	Preinscrito





Reuniones de producción de centro y comité de cafetería





Atencion Evento Produccion de centro

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del Programa de Formación:** Elaboración de Productos alimenticios
- **Código del Programa de Formación**: 635503.
- **Nombre del Proyecto : GASTRONOMÍA SOSTENIBLE CHOCOANA**: Desarrollo y Comercialización de Alimentos Saludables con Ingredientes Autóctonos
- **Fase del Proyecto :** Planeación
- **Actividad de Proyecto** : Incentivar en los aprendices el sentido de responsabilidad consigo mismo y con su entorno desarrollar practicas y productos bajo lineamientos de la normatividad vigente con buenas practicas de manufactura, de calidad sensorial y nutrcional para el montaje de una unidad productivda gastronomico
- **Competencia** : Higienizar planta de alimentos
- **Resultados de Aprendizaje Alcanzar** .: elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.
-
- Duración de la Guía : Horas. 192

2. PRESENTACIÒN

Con las bases de cocina prepararemos diferente platos regionales, nacionales e internacionales , aplicando técnicas de cocción en carnes, arroces, pastas, ensaladas, pasa bocas, amasijos, Recorriendo nuestra

redicciones de texto: activado Accesibilidad: todo correcto Con

Fecha de Elaboración	19/02/2024
Denominación del Programa de Formación	Técnico en cocina
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	833504 Version 319
Nombre del Proyecto: (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	GASTRONOMÍA SOSTENIBLE CHOCOANA: Desarrollo y Comercialización de Alimentos Saludables con ingredientes Autóctonos
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	2770504-COCINA
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	Nombre y Apellidos: Perly Jaime Vargas Mendoza Regional y Centro de Formación: Centro de Innovación Agroempresarial y Desarrollo Pecuario Nombre y Apellidos: Regional y Centro de Formación:

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FREDY JAVIER VARGAS MORALES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

FECHA INICIAL: 13/02/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 13/03/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3174371 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01- Reconocer el trabajo como factor de movilidad social y transformación vital con referencia a la fenomenología y a los derechos fundamentales en el trabajo.

02- Valorar la importancia de la ciudadanía laboral con base en el estudio de los derechos humanos y fundamentales en el trabajo.

03- Practicar los derechos fundamentales en el trabajo de acuerdo con la Constitución Política y los Convenios Internacionales.

04- Participar en acciones solidarias teniendo en cuenta el ejercicio de los derechos humanos, de los pueblos y de la naturaleza.

• 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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

01 COMPRENDER INFORMACIÓN BÁSICA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS ACERCA DE SÍ MISMO, DE LAS PERSONAS Y DE SU CONTEXTO INMEDIATO EN REALIDADES PRESENTES E HISTORIAS DE VIDA.

02 DESCRIBIR A NIVEL BÁSICO, DE FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS PERSONAS, SITUACIONES Y LUGARES DE ACUERDO CON SUS COSTUMBRES Y EXPERIENCIAS DE VIDA.

03
PARTICIPAR EN INTERCAMBIOS CONVERSACIONALES BÁSICOS EN FORMA ORAL Y ESCRITA EN INGLÉS EN DIFERENTES SITUACIONES SOCIALES TANTO EN LA COTIDIANIDAD COMO EN EXPERIENCIAS PASADAS.

04
LLEVAR A CABO ACCIONES DE MEJORA RELACIONADAS CON EL INTERCAMBIO DE INFORMACIÓN BÁSICA EN INGLÉS, SOBRE SÍ MISMO, OTRAS PERSONAS, SU CONTEXTO INMEDIATO ASÍ COMO DE EXPERIENCIAS PASADAS.

05 COMUNICARSE DE MANERA SENCILLA EN INGLÉS EN FORMA ORAL Y ESCRITA CON UN VISITANTE O COLEGA EN UN CONTEXTO LABORAL COTIDIANO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 59,80

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
02/03/2026	13/03/2026	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

INSTRUCTOR: FREDY JAVIER VARGAS MORALES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD