PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Aguachica-Cesar, Noviembre del 2020

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

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 1368135 del año 2020

SANDRA LILIA MORENO RODRÍGUEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No.52007820 de Bogotá D.C, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de Formación Regular Titulada y/o Complementaria del Centro Agroempresarial en el Departamento del Cesar., en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: **Valor y forma de Pago**: El valor total del presente contrato es máximo de **VEINTIOCHO MILLONES NOVECIENTOS VEINTICINCO MIL CIENTO NOVENTA PESOS M/CTE COP ($28.925.190)** incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a 1) un primer pago en el mes de febrero por valor de UN MILLON DOSCIENTOS SETENTA Y NUEVE MIL CINCO PESOS M/CTE. (1.279.005), 2) Nueve (9) pagos iguales en los meses de marzo a Noviembre por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. (2.951.550) cada uno. 3) un ultimo pago en el mes de Diciembre por valor de UN MILLON OCHENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($1.082.235) **COP** incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista). cada uno. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros 808109862 de BBVA, cuyo titular es el (la) contratista.

Plazo de ejecución: será hasta el 11 de Diciembre de 2020.

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

OBLIGACIONES ESPECÍFICAS:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Orientar la Formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que cada acción, se determine por parte del centro de formación.	Impartir la formación profesional en los programas complementarios y/o titulada de manera virtual **FICHA: 2224604 PREPARACION DE POSTRES NACIONALES** **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** Preparar postres nacionales de acuerdo a los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente. **FICHA: 2224331 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.** **COMPETENCIA:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de	Evidencias soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/u/8/folders/1j_tjYDaonIzL2MwpDA3HEEYaUOXysP5p https://drive.google.com/drive/u/5/folders/1iBA719huTeiFAluWNmesFqd1HnyJR70R

		higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente **RESULTADOS DE APRENDIZAJE:** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según Procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y	

		desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas **FORMACION TITULADA** **FICHA 2067506-TECNICO DE COCINA** **Fase del Proyecto: planear** **Actividad de Proyecto:** adquirir los principios básicos De la manipulacion, manejo ycontrol de alimentos **COMPETENCIA**: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO. **RESULTADO DE APRENDIZAJE** EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON MATERIAS PRIMASTECNICAS Y PARAMENTROS DE PRODUCCION	
2.	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación,	Ejecutar ayudas didácticas a través de las tendencias tecnológicas como clases desescolarizada por grupo de whatsapp, Recetas estándar	Actividades soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/u/8/folders/1j_tjYDaonIzL2MwpDA3HEEYaUOXysP5p

	Planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	de preparaciones desarrolladas en clases diarias teórico practicas con consultas a diario sobre temas relacionados con insumos utilizados en pastelería como azucares, grasas, lácteos huevos chocolates quesos frutos secos frescos y disecados esencias y saborizantes sin dejar de lado las bebidas alcohólicas usadas en pastelería para adentrarnos un poco en el mundo de la pastelería , no solo ofrecemos simples recetas sino contenido absolutamente necesarios para cada aprendiz desarrollar talleres en grupos de trabajo establecidos mediante clases teóricas y videos de las preparaciones con el paso a paso dejando como evidencia fotográfica el producto terminado **Temas a tratar en el Tecnico de Cocina** Arroz, guisos, potajes, guarniciones y productos de la pesca Participación del 18 al 22 de Noviembre en la Actividad gastronómica de la Region Reuniones realizadas por meet socializando temas por	https://drive.google.com/drive/u/5/folders/1iBA719huTeiFAluWNmesFqd1HnyJR70R

		grupos	
3.	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Elaborar pruebas didácticas para identificar pre saberes con preguntas relacionadas al programa complementaria a desarrollan por medios virtuales	Actividades soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/u/8/folders/1j_tjYDaonIzL2MwpDA3HEEYaUOXysP5p https://drive.google.com/drive/u/5/folders/1iBA719huTeiFAluWNmesFqd1HnyJR70R
4.	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
5.	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando le sean asignados.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
6.	Llevar control de las inasistencias de los de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportar a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Reportar información de los aprendices en las plataformas Registrar aprendices en sofia plus de formacion complementaria	Registro Sofía Plus.
7.	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Asociar las rutas de aprendizaje de los programas de formación complementaria en la plataforma Sofia Plus	Registro Sofía Plus
8.	Emitir los juicios de evaluación	Registrar los juicios evaluativos	Aplicativo sofia plus

	con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	de acuerdos a las competencias y resultados a desarrollar mediante el proceso de formacion	
9.	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Se incluye la información de los aprendices en las diferentes plataformas tecnológicas como son: solicitud de Formación, Registro, actualización y asociación a la ruta de aprendizaje, emitir juicos evaluativos	Aplicativo Sofía Plus
10.	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional SENNOVA.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
11.	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Participar de manera virtual a la reunión convocada por el Centro Agroempresarial sobre el alistamiento de la auditoria a realizar Participar en el congreso Internacional a la formación profesional	Captures de pantalla
12.	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Desplazarme al Municipio de San Alberto **FICHA 2067506-TECNICO DE COCINA,** para la participación gastronómica de la Region	Captures de pantalla
13.	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación	Presentar los documentos solicitados: Informe mensual	Presentar documentos Soportados en el Secop II

	con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago.	de ejecución contractual, soporte de pago seguridad social, Planilla para pago de contratos por concepto de honorarios y/o prestación de servicios personales, , adjuntar el reporte de horas Sofía plus.	
14.	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Alimentar el Drive de acuerdo a las especificaciones del supervisor de contrato y actividades desarrolladas en el proceso de formación durante el mes de Noviembre	Evidencias soportadas en el Drive https://drive.google.com/drive/u/8/folders/1j_tjYDaonIzL2MwpDA3HEEYaUOXysP5p https://drive.google.com/drive/u/5/folders/1iBA719huTeiFAluWNmesFqd1HnyJR70R
15.	Responder por la custodia y buen uso de equipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puestos bajo su cuidado, que el centro o la institución articulada le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
16.	Apoyar los procesos de Aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
17.	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la ley 1474 de 2011 y requerimiento de la	No aplica para este mes	No aplica para este mes

	institución.		
18.	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, cocina gourmet, entre otras.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
19.	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Promocionar a través de las redes sociales los cursos ofertados en formación complementaria y/o titulada del Centro Agroempresarial Sena	Folletos en estados de whasap
20.	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, cuando ésta sea requerida.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
21.	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Rendir información solicitada cuando se requiera por la líder y/ o supervisor de contrato (Base de Datos)	Entrega por correo electronico
22.	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
23.	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Utilizar las diferentes tendencias tecnológicas para el desarrollo de actividades del programa de formacion como videos tutoriales, trabajos escritos, audios, imágenes, preparación de postres, (videos en youtube), el desarrollo de recetas aplicadas en el proceso de formacion .	Actividades en whasap- correo electrónico https://drive.google.com/drive/u/8/folders/1j_tjYDaonIzL2MwpDA3HEEYaUOXysP5p https://drive.google.com/drive/u/5/folders/1iBA719huTeiFAluWNmes

			Fqd1HnyJR70R
24.	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
25.	Presentar agendas e informes de legalización correspondientes a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No aplica para este mes	No aplica para este mes
26.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentar informe mensual de ejecución contractual y demás soportes al supervisor de contrato en las fechas estipuladas. Realizar curso virtual de desarrollo de habilidades para el desempeño instructor Sena	Documentos Soportados en el Secop II Actividades soportadas en el Drive
27.	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución del contrato si el inicio de ejecución se da posterior a esta fecha.	**Aportar certificado** **NORMA TÉCNICA 240201056** ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA	Certificado soportado en el secop II

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

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla, operador y periodo. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*) - recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, 2326990882 expedido por NUEVO SOI correspondiente al mes de Octubre del año 2020.

Evidencias en (7) folios

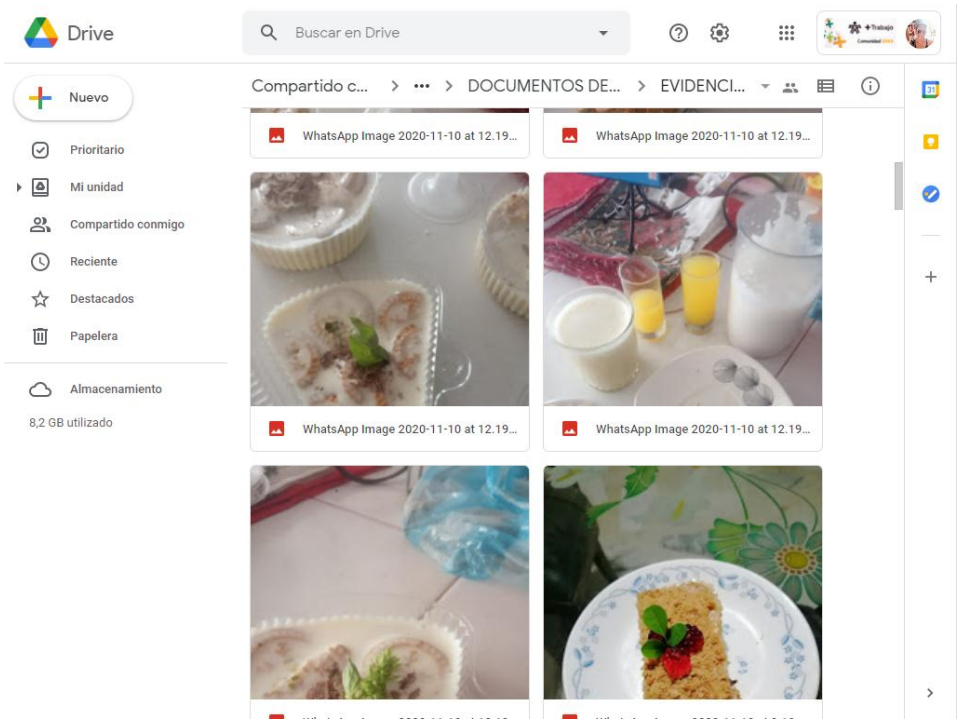
Cordialmente,

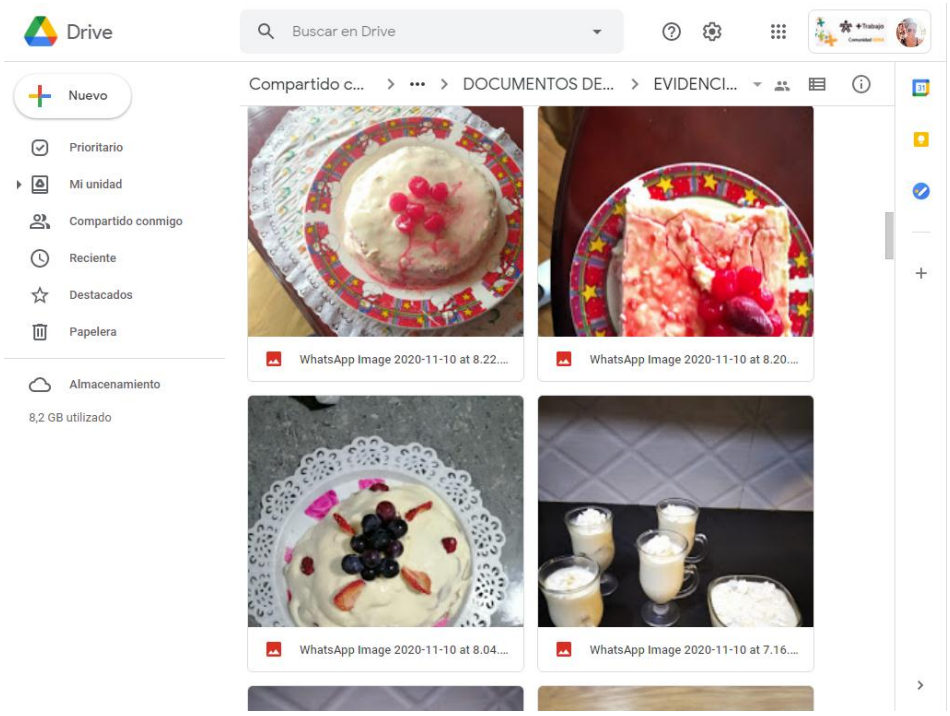
SANDRA LILIA MORENO RODRÍGUEZ
Contratista
C.C. No. 52007820 de Bogotá D.C

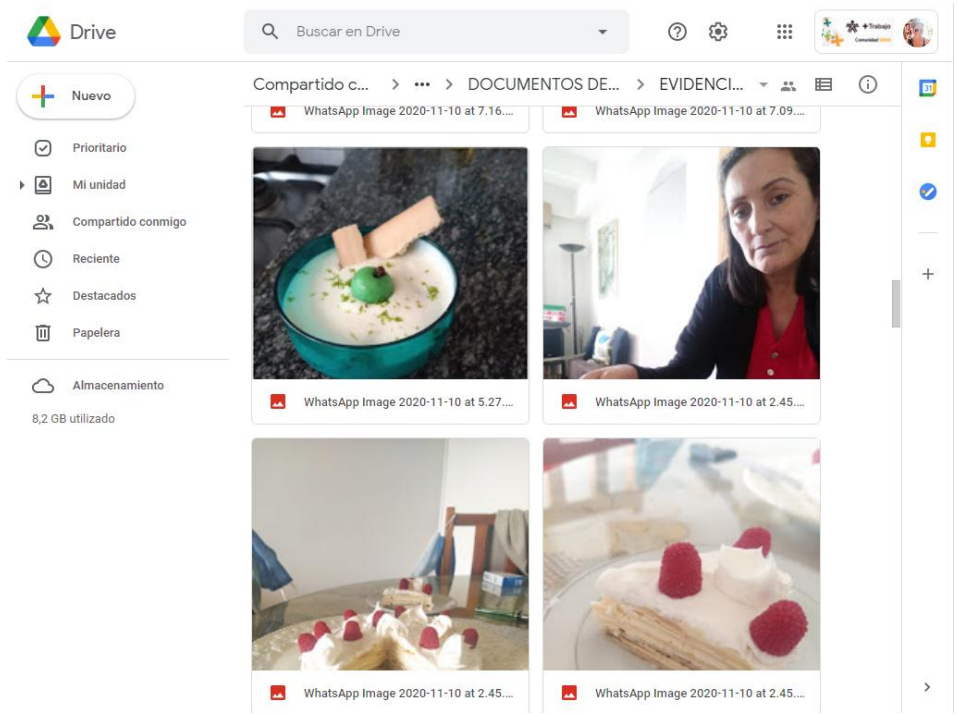
Recibí a satisfacción:

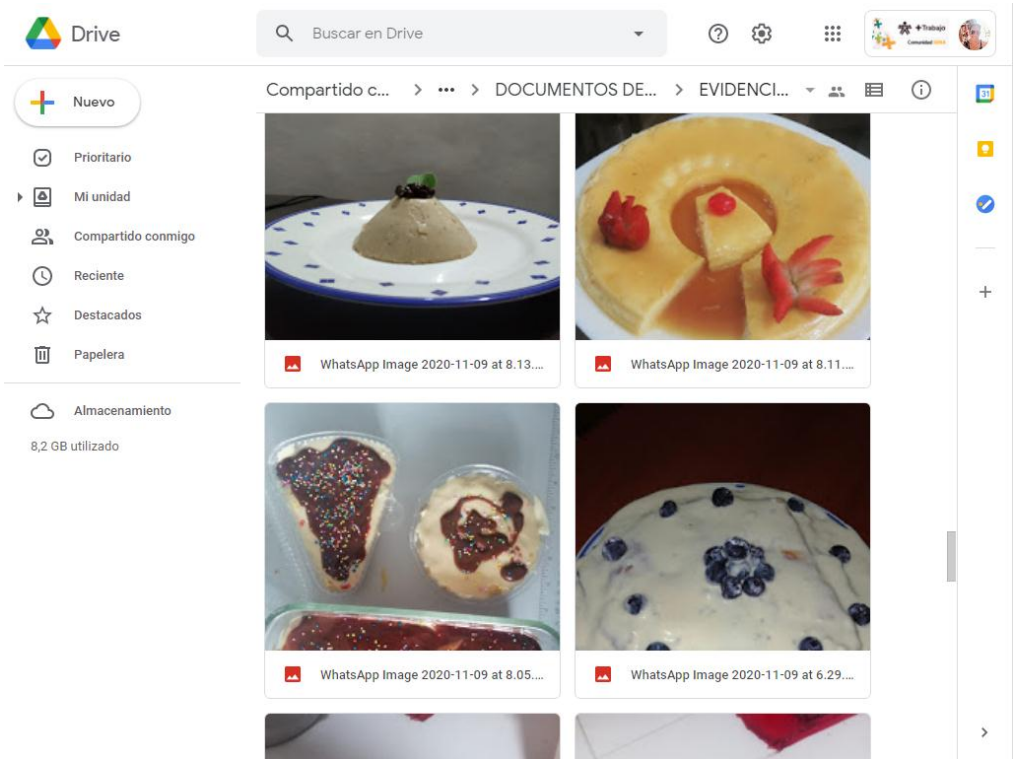
JOSE ALEJANDRO OROZCO OCHOA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 1368135
Coordinador Académico

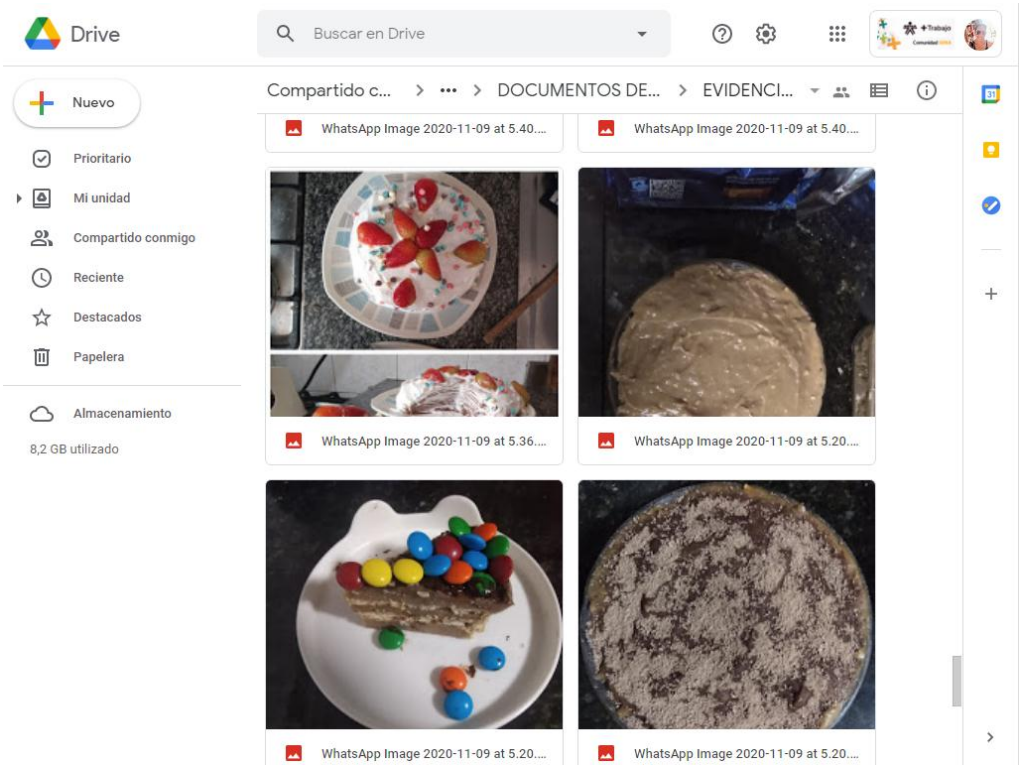
EVIDENCIAS

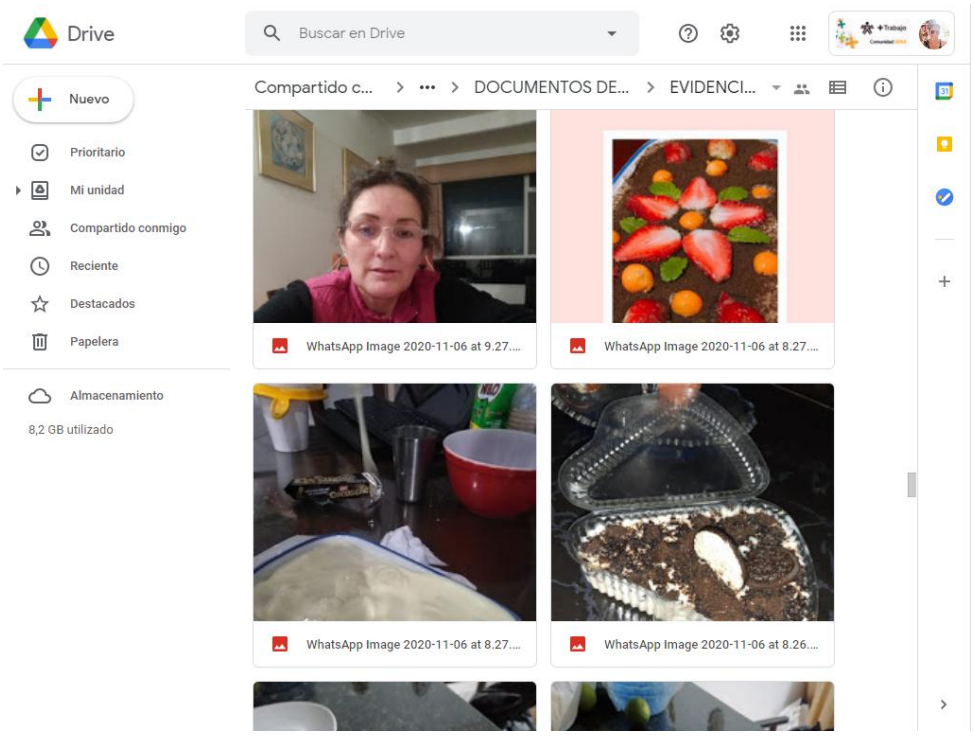

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
8,2 GB utilizado
Compartido c...
DOCUMENTOS DE...
EVIDENCI...
WhatsApp Image 2020-11-10 at 12.19...
WhatsApp Image 2020-11-10 at 12.19...
WhatsApp Image 2020-11-10 at 12.19...
WhatsApp Image 2020-11-10 at 12.19...

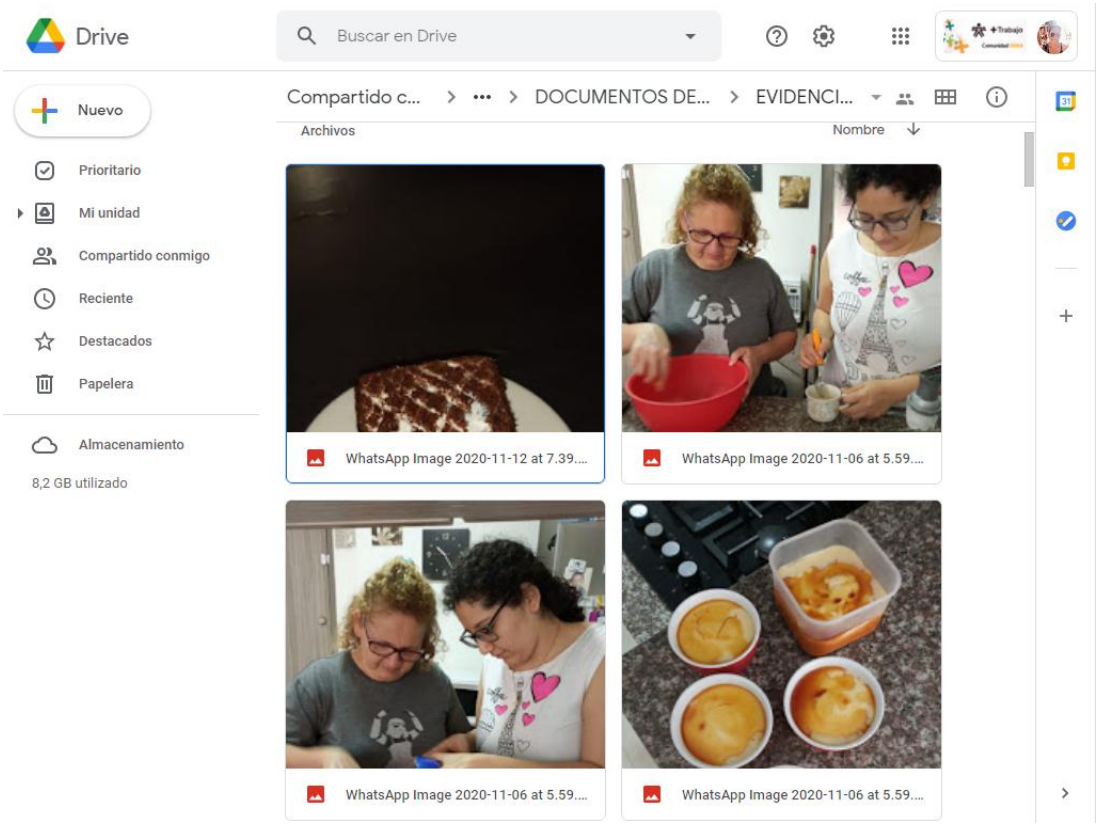

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
8,2 GB utilizado
Compartido c...
DOCUMENTOS DE...
EVIDENCI...
WhatsApp Image 2020-11-10 at 8.22....
WhatsApp Image 2020-11-10 at 8.20....
WhatsApp Image 2020-11-10 at 8.04....
WhatsApp Image 2020-11-10 at 7.16....

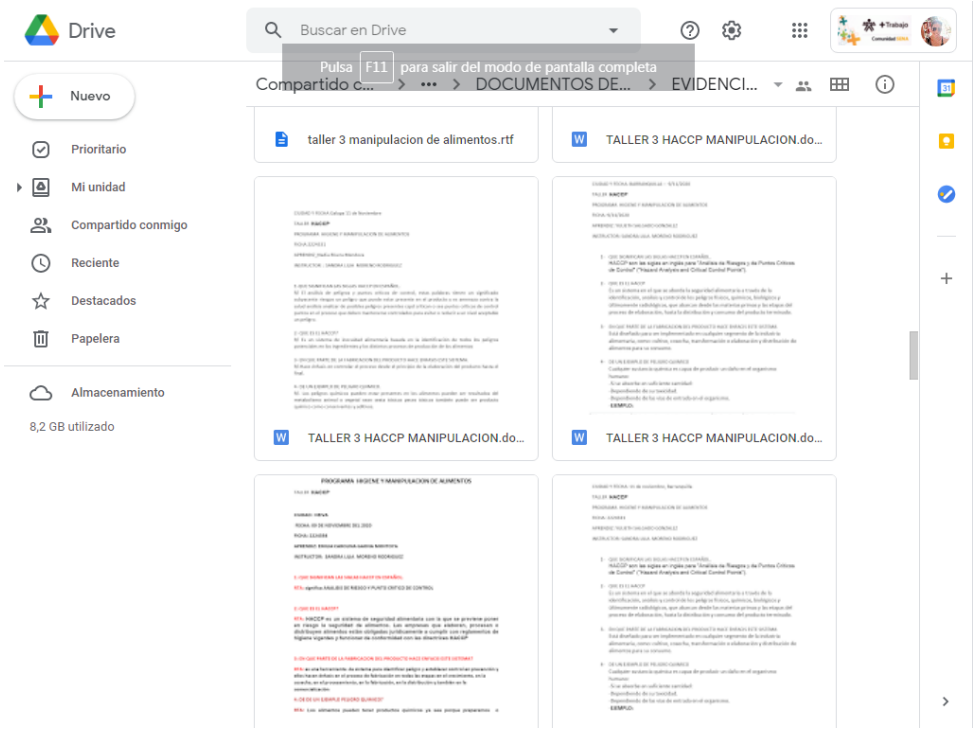

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
8,2 GB utilizado
Compartido c...
DOCUMENTOS DE...
EVIDENCI...
WhatsApp Image 2020-11-10 at 7.16....
WhatsApp Image 2020-11-10 at 7.09....
WhatsApp Image 2020-11-10 at 5.27....
WhatsApp Image 2020-11-10 at 2.45....
WhatsApp Image 2020-11-10 at 2.45....
WhatsApp Image 2020-11-10 at 2.45....

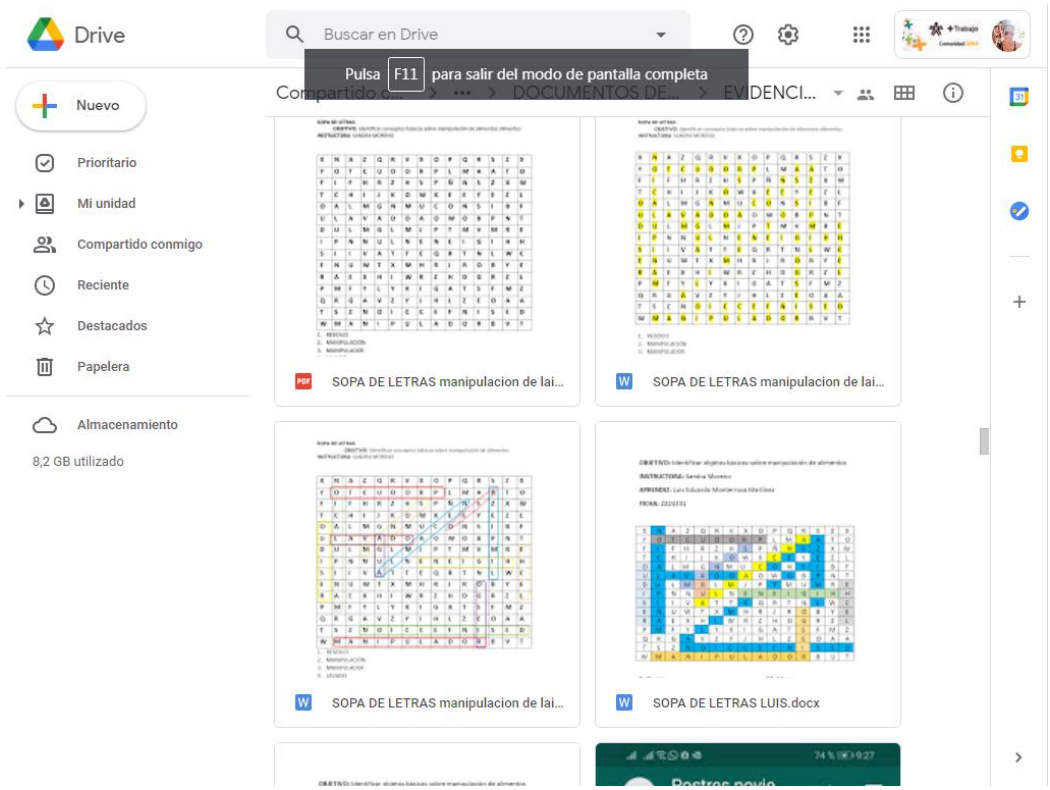

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
8,2 GB utilizado
Compartido c...
DOCUMENTOS DE...
EVIDENCI...
WhatsApp Image 2020-11-09 at 8.13....
WhatsApp Image 2020-11-09 at 8.11....
WhatsApp Image 2020-11-09 at 8.05....
WhatsApp Image 2020-11-09 at 6.29....

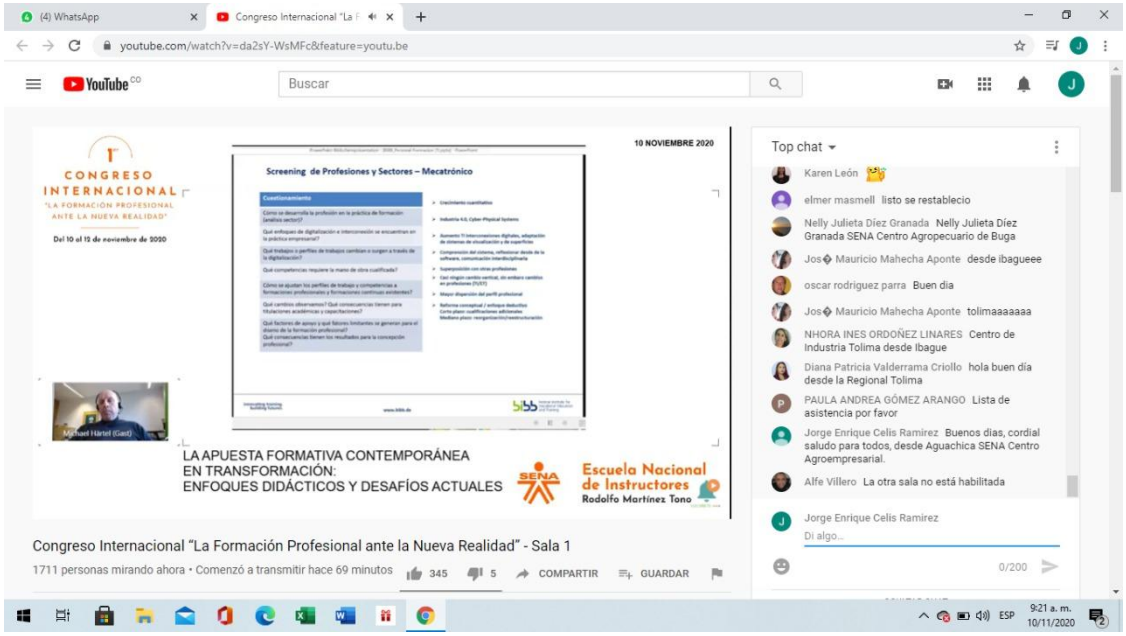

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
8,2 GB utilizado
Compartido c...
DOCUMENTOS DE...
EVIDENCI...
WhatsApp Image 2020-11-09 at 5.40....
WhatsApp Image 2020-11-09 at 5.40....
WhatsApp Image 2020-11-09 at 5.36....
WhatsApp Image 2020-11-09 at 5.20....
WhatsApp Image 2020-11-09 at 5.20....
WhatsApp Image 2020-11-09 at 5.20....

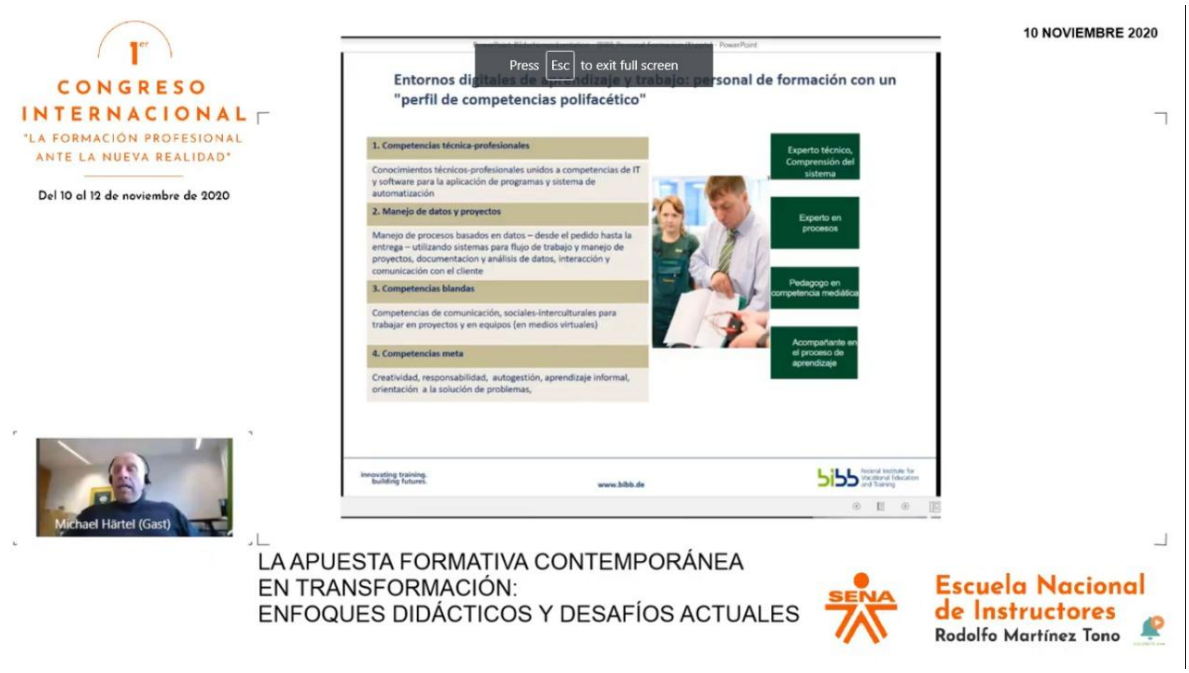

Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
8,2 GB utilizado
Compartido c...
DOCUMENTOS DE...
EVIDENCI...
WhatsApp Image 2020-11-06 at 9.27....
WhatsApp Image 2020-11-06 at 8.27....
WhatsApp Image 2020-11-06 at 8.27....
WhatsApp Image 2020-11-06 at 8.26....


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
8,2 GB utilizado
Compartido c...
DOCUMENTOS DE...
EVIDENCI...
Archivos
Nombre
WhatsApp Image 2020-11-12 at 7.39....
WhatsApp Image 2020-11-06 at 5.59....
WhatsApp Image 2020-11-06 at 5.59....
WhatsApp Image 2020-11-06 at 5.59....


Drive
Buscar en Drive
Pulsa F11 para salir del modo de pantalla completa
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
8,2 GB utilizado
Compartido c...
DOCUMENTOS DE...
EVIDENCI...
taller 3 manipulacion de alimentos.rtf
TALLER 3 HACCP MANIPULACION.do...
TALLER 3 HACCP MANIPULACION.do...
TALLER 3 HACCP MANIPULACION.do...


Drive
Buscar en Drive
Pulsa F11 para salir del modo de pantalla completa
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
8,2 GB utilizado
SOPA DE LETRAS manipulacion de lai...
SOPA DE LETRAS manipulacion de lai...
SOPA DE LETRAS manipulacion de lai...
SOPA DE LETRAS LUIS.docx


youtube.com/watch?v=da2sY-WsMFc&feature=youtu.be
Buscar
CONGRESO INTERNACIONAL
"LA FORMACIÓN PROFESIONAL ANTE LA NUEVA REALIDAD"
Del 10 al 12 de noviembre de 2020
10 NOVIEMBRE 2020
Screening de Profesiones y Sectores – Mecatrónico
LA APUESTA FORMATIVA CONTEMPORÁNEA EN TRANSFORMACIÓN: ENFOQUES DIDÁCTICOS Y DESAFÍOS ACTUALES
Escuela Nacional de Instructores Rodolfo Martínez Tono
Top chat
Karen León
elmer masmell listo se restablecio
Nelly Julieta Díez Granada Nelly Julieta Díez Granada SENA Centro Agropecuario de Buga
Jos Mauricio Mahecha Aponte desde ibagueee
oscar rodriguez parra Buen dia
Jos Mauricio Mahecha Aponte tolimaaaaaaa
NHORA INES ORDOÑEZ LINARES Centro de Industria Tolima desde Ibague
Diana Patricia Valderrama Criollo hola buen día desde la Regional Tolima
PAULA ANDREA GÓMEZ ARANGO Lista de asistencia por favor
Jorge Enrique Celis Ramirez Buenos dias, cordial saludo para todos, desde Aguachica SENA Centro Agroempresarial.
Alfe Villero La otra sala no está habilitada
Jorge Enrique Celis Ramirez
Di algo...
Congreso Internacional "La Formación Profesional ante la Nueva Realidad" - Sala 1
1711 personas mirando ahora • Comenzó a transmitir hace 69 minutos
345
5
COMPARTIR
GUARDAR


1er
CONGRESO
INTERNACIONAL
"LA FORMACIÓN PROFESIONAL
ANTE LA NUEVA REALIDAD"
Del 10 al 12 de noviembre de 2020
Press Esc to exit full screen
Entornos digitales de aprendizaje y trabajo: personal de formación con un "perfil de competencias polifacético"
1. Competencias técnica-profesionales
Conocimientos técnicos-profesionales unidos a competencias de IT y software para la aplicación de programas y sistema de automatización
2. Manejo de datos y proyectos
Manejo de procesos basados en datos – desde el pedido hasta la entrega – utilizando sistemas para flujo de trabajo y manejo de proyectos, documentacion y análisis de datos, interacción y comunicación con el cliente
3. Competencias blandas
Competencias de comunicación, sociales-interculturales para trabajar en proyectos y en equipos (en medios virtuales)
4. Competencias meta
Creatividad, responsabilidad, autogestión, aprendizaje informal, orientación a la solución de problemas,
Experto técnico, Comprensión del sistema
Experto en procesos
Pedagogo en competencia mediática
Acompañante en el proceso de aprendizaje
innovating training, building futures.
www.bibb.de
10 NOVIEMBRE 2020
Michael Härtel (Gast)
LA APUESTA FORMATIVA CONTEMPORÁNEA
EN TRANSFORMACIÓN:
ENFOQUES DIDÁCTICOS Y DESAFÍOS ACTUALES
Escuela Nacional de Instructores
Rodolfo Martínez Tono


Reunion complementaria
Abandonar
MR
María de los Angeles Ospina Rodriguez (Invitado)
Jose Alejandro Orozco Ochoa
N
natalim0222 (Invitado)
William De Jesus Herrera Alvarez
IO
Iriana Cuadrado Olivella
KR
Karen Rizo (Invitado)
EB
Elkin Rafael Nieves Barrios
CA
Camilo Ariza (Invitado)
SO
Sady Torcoroma Casellas Osorio
Chat de la reunión
Buen dia, favor firmar la asistencia
a la reunión
Elkin Arce Mejia se ha unido a la reunión.
Ciro Suárez ha abandonado la reunión.
JORGE LUIS MOREU HOYOS
(Invitado) 10:13
Buen dia para todos
10:13
buenos dias Jose, Leonard n se pudo conectar
Escribe un mensaje nuevo

ESTUDIA EN EL SENA

Centro Agroempresarial Regional Cesar

Formación Complementaria

GASTRONOMÍA	INTENSIDAD HORARIA
-Cocina Colombiana	40 horas
-Comidas Rápidas	40 horas
-Higiene y Manipulación de Alimentos	40 horas
-Elaboración de Panes Artesanales	40 horas
-Preparación de Postres Nacionales	40 horas
ARTESANÍAS	
-Decoración en Globos	40 horas
SISTEMAS	
-Aplicación de Funciones en Excel	40 horas
-Aplicación de Funciones y Combinaciones Múltiples en Excel para Solución de Problemas	40 horas
-Excel Intermedio	40 horas
-Manejo Básico de Herramientas Informáticas I	50 horas
-Informática: Microsoft Word, Excel e Internet	40 horas

centroagroempresarialcomunica.blogspot.com

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/11/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2224604 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2067506 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. VERIFICAR LAS CONDICIONES AMBIENTALES Y DE SST ACORDE CON LOS LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS PARA EL ÁREA DE DESEMPEÑO LABORAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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 : 66,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2224331 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 146,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: SANDRA LILIA MORENO RODRIGUEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL