PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO EJECUCIÓN DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
FORMATO REPORTE NOVEDADES AMBIENTES DE APRENDIZAJE

1. INFORMACIÓN GENERAL

PRESENTACION: Este formato permite la notificación a la Coordinación Académica de las novedades en los ambientes de aprendizaje antes de dar inicio al proceso de formación:

Regional:	HUILA		Centro de Formación:	CENTRO DE LA INDUSTRIA, LA EMPRESA Y LOS SERVICIOS
Programa de Formación:	TÉCNICO EN COCINA		Código de Programa:	**635503 V 103**
Identificación del ambiente de aprendizaje	Localización:	Instituto Educativa INEM Julián Motta Salas		
	Denominación:	Ambientes 10° y Cocina		
	Tipo de Ambiente	Interno ☐	Externo	X

2. IDENTIFICACIÓN DE NOVEDADES

TIPO DE NOVEDAD	DETALLE DE NOVEDAD
Ambiente, aula o laboratorio:	La formación se desarrolla en dos ambientes de aprendizaje: **Ambiente de cocina** Se le deben realizar mejoras en pisos e iluminación y también instalar una estufa nueva de 3 puestos. **Ambiente 10° Salón de formación** El ambiente cuenta con excelente iluminación, pisos y paredes en buen estado.
Equipos, máquinas y mobiliario:	**Ambiente 10°** 28 pupitres, 2 tableros acrílicos, 4 ventiladores, televisor, 1 escritorios y silla individuales para instructor. **Ambiente Cocina** 1 horno de 3 puestos, 2 estufa de 3 puesto, 1 nevera, 1 congelador y utensilios de cocina como ollas, sartenes, platos, cubiertos, recipientes plásticos, gramera, jarras y batidora eléctrica
Materiales de formación:	El SENA proporciona los materiales de formación para las practicas formativas.
Biblioteca y bibliografía:	La I.E cuenta con biblioteca.

DECISION SOBRE LA VIABILIDAD DE USO DEL AMBIENTE: APTO [x] NO APTO [ ]

Ciudad y fecha:	Neiva, 10 de marzo de 2026	Firma Nombre instructor que realiza el reporte	Adriana Cifuentes Rodríguez
Ciudad y fecha:	Neiva, 10 de marzo de 2026	Firma Nombre Coordinador que recibe el reporte	Omar Geovanny Pardo Macías



