SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

FORMATO PARA PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES
REGIONAL PUTUMAYO
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS P

Código Regional	**86**
Código Centro	**951810**
Fecha Elaboración	**Diciembre de 2020**
Versión	**AGOSTO 2020 - 5,20**
ID de Proceso	**34559-868610**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
Correo electrónico contratista: pcelis@sena.edu.co
C.C. 91.493.266 **IP/Nº de contacto** 3204581120

Régimen del IVA: NO RESPONSABLE **Pertenece al régimen simple de tributación?** NO **Es declarante de renta?** NO **Es Pensionado?** NO

Sus ingresos en el 2019 Superaron $47.978.000 NO **Inducción SST** SI **Presta Servicios Excluidos de IVA ?** NO

Banco al cual consignar: BANCO BBVA **Tipo de cta** AHORROS **Nº Cuenta** 598372142

Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato? NO **Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2020 supera los $ 117.503.000** NO

Tiene contratos de prestación de servicios con otras Entidades Públicas: N/A

Se acogió para el mes anterior, al pago parcial del aporte al Sistema General de Pensiones según el Art. 3 del Decreto N° 558: N/A

Se acogió para el mes objeto de cobro, al pago parcial del aporte al Sistema General de Pensiones según el Art. 3 del Decreto N° 558: N/A

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato: 861359932/2020 **Nº Compromiso SIIF** **11820**

Valor Total del Contrato	$ 32.213.333	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 1.280.000	**11**	**Del**	**01/12/2020**	**Al**	**12/12/2020**	**$ 1.280.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 0		Comisiones			$ 0,00	

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 1.280.000	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°		0,00%
Ingresos por comisiones	$ 0	Retencion en la Fuente del Periodo		$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 3.200.000			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 4.480.000**	Menos, Retefuente Otros Ingresos		$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.562.675**	**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**		**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Diciembre	Noviembre
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**4365398771**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 877.803	$ 1.280.000
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 109.800	$ 160.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 140.500	$ 204.800
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 9.200	$ 13.400
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.128.000	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.560.700	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 204.800	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 160.000	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 13.400	
Dependientes hasta $ 1.139.424	$ 448.000	
Salud hasta $ 569.712	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.545.680	$ 854.225	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	2.562.675,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	1.029.700,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	0,00	1,000%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 1.280.000,00**	

SON: UN MILLÓN DOSCIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Municipio: santiago -instructor-formación regular FPI
actividades desarrolladas en el periodo 01 a 12 de diciembre del 2020
impartir FPI titulada no presencial en el tecnico de cocina cod.de ficha: 2145344
cód.. competencia: 260201057 R3, HORARIO DE 6:00 PM-12:00 PM total horas: 42 Horas lunes a viernes
impartir FPI Complementaria no presencial en el curso cocina criolla cod.de ficha: 2241803
cód, competencia: 63550158, R1,R2, en el horario de 1:00 pm-06:00 pm , total Horas:5 martes ,
impartir FPI Complementaria no presencial en el curso cocina italiana cod.de ficha:224851
cód, competencia: 63550158, R1,R2, en el horario de 1:00 pm-6:00 pm, total Horas:20 lunes a jueves

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA
INSTRUCTOR G11

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancoomeva

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DEIDENTIFICACIÓN:	91493266
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CIUDAD/MUNICIPIO:	SIBUNDOY	DEPARTAMENTO:	PUTUMAYO
DIRECCIÓN:	CENTRO	TELÉFONO:	4111111
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por mayor de
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	**4365398771**		TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	noviembre	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	noviembre
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2020	SALUD:	AÑO:	2020
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2020/12/11	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		9993114756

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800224808	230301	230301-PORVENIR	1	$ 204.800
SUBTOTAL:			1	**$ 204.800**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
901097473	EPS044	EPS044-MEDIMÁS	1	$ 160.000
SUBTOTAL:			1	**$ 160.000**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	$ 13.400
SUBTOTAL:			1	**$ 13.400**

TOTAL PAGADO:	**$ 378.200**

Planilla Pagada SOI

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santiago , Diciembre del 2020

Señor (a)
FREIDER ALEJANDRO NARVÁEZ HERRERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 86 CO1.PCCNTR.1359932
Coordinador Académico, Formación Profesional Integral
Coordinación academica

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Diciembre del año 2020

Referencia: No. 86 CO1.PCCNTR.1359932 del año 2020

Pedro Antonio celis parra , identificado con la cédula de ciudadanía No.91.493.266 de Bucaramanga . en mi calidad de Contratista del SENA, en la formación integral profesional, 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 asciende a la suma de TREINTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS TRECE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS ($32.213.333). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2020 por valor de DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE ($ $2.133.333) b) (Nueve) pagos iguales por los meses de (marzo) a (Noviembre) de 2020, por valor de TRES MILLONES DOSCIENTO MIL PESOS ($3.200.000) M/Cte. y un C) último pago por correspondiente al mes de diciembre de 2020 por valor de UN MILLÓN DOSCIENTO OCHENTA MIL PESOS ($1.280.000) cada uno incluido IVA. 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 No. 598372142 de BANCO BBVA , cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el (12) de (diciembre) de 2020.

OBJETO:
Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria, en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo, en el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formación Regular.

CLÁUSULA No. cuarta

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
a.	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado.b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados.c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. d) Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.).	Verificar en el aplicativo asignado por la entidad que la totalidad de los aprendices estén matriculados, asociados a la ruta de aprendizaje. Registrar juicios evaluativosde los resultados de aprendizaje ejecutados. Comunicar al coordinador académico (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntario)	Aplicativo Sofia Plus
b	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo) para el desarrollo de las competencias del programa de formación según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular de acuerdo a los programas y niveles de formación asignados.	Participar en las reuniones del equipo pedagógico de la sede Realizacion del Proyecto Formativo, la Planeacion Pedagogica. Elaboración de guias e instrumentos de evaluación .	Portafolio del Instructor, plataformas - Planeación pedagógica.
	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que	Impartir FPI NO PRESENCIAL-**Tecnico en Cocina , código ficha:2145344** formacion no presencial, Horario de 06:00pm –12:00am.	Ficha asignada código: **2145344** Registro de Asistencia, Proyecto formativo, Planeacion Pedagogica, Guias de Aprendizaje e Instrumentos de evaluación.

c	para cada acción se determine por el centro de formación.	**comp 260201057:** preparacion de alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento tecnico R3: realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. **Total horas: 42** Impartir FPI Complementaria NO presencial: **Cocina criolla nivel 2** **No. De ficha: 2221596** Horario: 1:00 pm- 06:00 pm Comp. Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (equivale a la norma NTS USNA001 del mincomercio,industria y turismo) R1 preparar platos típicos de colombia por regiones de acuerdo a la solicitud de los clientes y empresas, aplicando las bpm en la elaboración de recetas R2 realizar preparaciones de cocina italiana en forma higiénica teniendo en cuentas materias primas, equipos y utensilios requeridos **Total horas:5**	Ficha asignada código: 2241803Guias de aprendizaje. Instrumentos de evaluación. Lista de inscritos. Juicios evaluativos. Ficha asignada código: 224851 Guias de aprendizaje. Instrumentos de evaluación. Lista de inscritos. Juicios evaluativos.

		Impartir FPI Complementaria NO presencial: **COCINA ITALIANA** **2 No. De ficha:** 2241803 Horario: 1:00 p.m- 6:00 pm **Comp**: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) R1. preparar platos típicos de colombia por regiones de acuerdo a la solicitud de los clientes y empresas, aplicando las bpm en la elaboración de recetas R2 realizar preparaciones de cocina italiana en forma higiénica teniendo en cuentas materias primas, equipos y utensilios requeridos **Total horas: 20**	
d	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Ejecutar la formación utilizando los formatos y procedimientos estandarizados en CompromISO.	Usuario y Contraseña de la plataforma CompromISO. Portafolio del Instructor con los formatos actualizados de Formacion Profesional Integral.
e	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Participar en la reunión virtual programada por el coordinador Académico. -10 de Diciembre del 2020	Listados de asistencia
f	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con las	Portafolio del Instructor con los formatos actualizados

	sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	competencias, los resultados de aprendizaje, la planeación pedagógica del proyecto formativo y el programa de formación. Haciendo uso de los documentos, guías y demás lineamientos disponibles en la plataforma CompromISO.	de Formacion Profesional Integral. Impartir Formacion Profesional Integral de acuerdo a los lineamientos establecidos por el SENA.
g	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la Entidad así lo requiera	Participar de las actividades programadas por el equipo de desarrollo curricular.	Listado de asistencia Acta
h	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Interactuar con las plataforma para apoyar la FPI.	Aplicativo Territorium,meet Zoom, whatssapp,teams.
i	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Motivar constantemente a los aprendices y velar por el buen desarrollo de la formación con responsabilidad y dedicación.	Portafolio del instructor Registro de aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS. Carpeta de Novedades
j	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello	Desarrollar la formación profesional integral de acuerdo con procedimientos y políticas establecidas.	Ficha asignada en la plataforma Sofía plus Técnico: cocina Ficha: 2145344 Portafolio del Instructor Plan de evaluación.
k	Tener dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el proceso formativo.	Manejar herramientas tecnológicas para el desarrollo de la formacion	Por certficar

l	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación, sean asertivos.	Comunicar la información completa, clara y precisa	Comunicaciones emtidas cuando sea necesario
m	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejar herramientas tecnológicas para el desarrollo de la formación.	Por certificar.
n	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos, y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecido por el Sena y el programa asignado por el Supervisor del contrato.	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de Diciembre de 2020, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el supervisor	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de Diciembre de 2020.
o	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Estar atento cuando se requiera.	listado de asistencia
p	Utilizar las herramientas de la entidad para el buen desempeño de formación (plataforma compromISO, Territorium y Sofía Plus)	Buen uso de los ambientes de formacion, herramientas tecnológicas e inmobiliarios disponibles para la ejecución de la formacion profesional integral. Desarrollar capacitaciones sobre la plataforma territorium y sofia plus para el mejoramiento de la FPI.	Equipos en buen estado
q	Entregar oportunamente los reportes mensuales y las evaluaciones de los programas que imparte.	Entregar el informe mensual de actividades correspondiente al mes objeto de cobro.	Informe mensual de actividades del mes de Diciembre del 2020.

r	Participar de los Procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficacia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Interactuar de los procesos de SIGA. (plataforma compromiso). realizar capacitaciones cuando la entidad lo requiera, apoyar Registro calificado Cuando la regional lo requiera, participar en los procesos de vigilancia tecnológica cuando la entidad lo requiera.	- Tener usuario y contraseña plataforma compromiso.
s	Prestar sus servicios como Instructor, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la propuesta pedagógica.	Impartir formación profesional integral no presencial a la titulada del técnico en cocina, **código ficha : 2145344** formación complemetaria no presencial -cocina italiana **No. De ficha:2241803** -cocina criolla nivel2 **No. De ficha:2241803**	Ficha asignada en plataforma Portafolio del instructor Registro de Asistencia, Proyecto formativo, Planeacion Pedagogica, Guias de Aprendizaje e Instrumentos de evaluación.
t	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales	Realizar el pago de seguridad social del mes en referencia de acuerdo al nuevo procedimiento legal.	Planillas de pago salud y pensión mes de noviembre del 2020, No. 4365398771 de planilla expedido por mi planilla. Usuario:91493266 clave :cc91493266
u	Desarrollar su gestión como Instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos de SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	Impartir formación profesional integral no presencial de la Titulada: técnico en cocina, **código ficha 2145344** Horario: 6:00 pm- 12:00 pm. formación complementaria no presencial -cocina italiana **No. De ficha: 2221596** Horario:1:00 pm-06:00 pm -cocina criolla nivel 2. **No. De ficha:** 2241803 Horario:1:00 pm-6:00 pm.	Ficha asignada en plataforma

v	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado en comunicar la información confidencial.	Reserva de la información.
w	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Cuando se requiera el apoyo	Evidencias del requerimiento: Proyecto formativo. Planeación pedagógica.
x	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Aplicar la Normatividad impartida por el SENA.	Seguir la normatividad para cada una de las actividades de formación realizadas
y	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el area de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluacion y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.	-realizar los cursos que el sena le ofrece	Constancia de los cursos en sofia plus
z	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional Integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA	Conocer y aplicar el Manual de procedimientos.	Manual de procedimiento de formación profesional integral.
aa	No Utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena

	diferentes a las autorizadas por el SENA.		
bb	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación- SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar en los eventos de investigacion de acuerdo a la estrategia del sistema de investigación.	Listados de asistencia cuando se efectue el evento.
cc	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Realizar el proceso de legalización de la ficha del programa de formación asignado para su ejecución de acuerdo al procedimiento	Documentos entregados en forma digital en coordinación académica. Planilla de asistencia matrícula GFPI-F-014 Acta mi compromiso Documento de identidad. Docuemto de salud. Certficado de estudios
dd	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos para impartir dicha formación.	Impartir formación complementaria de acuerdo a la necesidad y requerimientos de FPI.	Listados de aprendices
ee	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato	Participar en las actividades de etapa productiva asignadas por el líder del proceso.	Oficio de asignación de la actividad.
ff	Impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.	Impartir formación profesional virtual cuando se requiera	Listado de aprendices. Drive de seguimiento de titulada y de complementarios.
gg	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con	Realizar en el sistema el registro del proceso formativo de acuerdo a los lineamientos establecidos por la Institución.	Aplicativo Sofia plus

	los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos, Creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, Cierre de fichas.		
hh	En caso de que el Instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a Agosto 31 de 2020.	Cumplir con la certificación de la norma.	Certificado Nivel intermedio en la norma: "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056", registro No. 34256743. Por certificar NCL 240201057
ii	Utilizar y Cuidar los ambientes, maquinaria, materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos y bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y	Mantener los ambientes y equipos en buen estado.	Ambientes, equipos en buen estado.

	custodia para la cabal ejecución del contrato		
jj	El Instructor Contratista deberá Dejar constancia explícita en el contrato de Servicios Personales de No encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la Entidad durante la vigencia 2020.	Contrato No. 86 CO1.PCCNTR.1359932 de prestación de Servicios únicamente con el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima – Regional Puumayo	Contrato No. 86 CO1.PCCNTR.1359932 de prestación de Servicios
kk	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Estar atento a los lineamientos SIGA y asistir a las jornadas progamadas por el equipo.	Listado de Asistencia.
ll	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Estar atento al requerimientos del Equipor de Autoevaluacion y Aseguramiento de la Calidad.	Evidencias del proceso
mm	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Cumplir con el objeto contractual	Contrato No. 86 CO1.PCCNTR.1359932 de prestación de Servicios

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

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 4365398771 de la planilla, usurario: 91493266, clave :cc91493266 y periodo de noviembre . (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
Pedro Antonio celis parra
Contratista
C.C. 91.493.266

Recibí a satisfacción:

Freider Alejandro Narváez Herrera
Supervisor(a) Contrato. 86 CO1.PCCNTR.1359932 de 2020
Coordinador académico y supervisor de contratos
Zona medio y alto putumayo
Sena-Regional putumayo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/12/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 12/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2248451 - COCINA ITALIANA

• 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 PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2241803 - COCINA CRIOLLA NIVEL 2

• 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 PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	5,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2145344 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	41,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	66,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

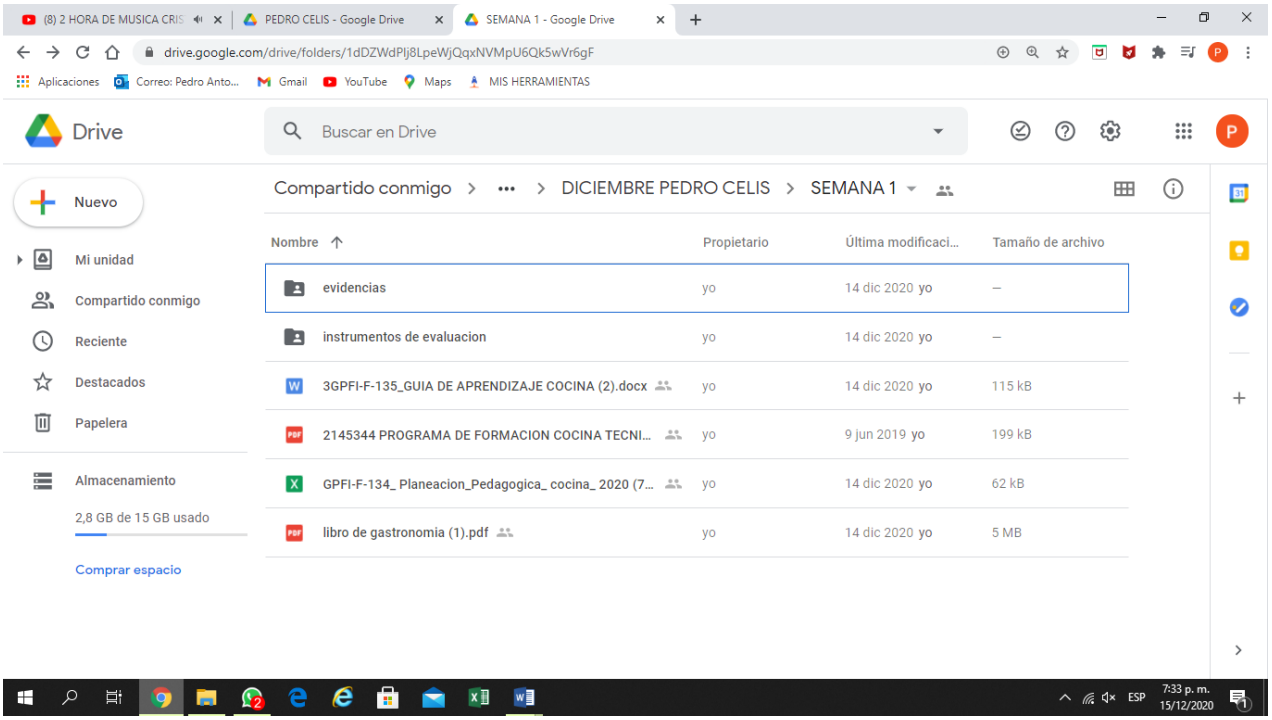
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

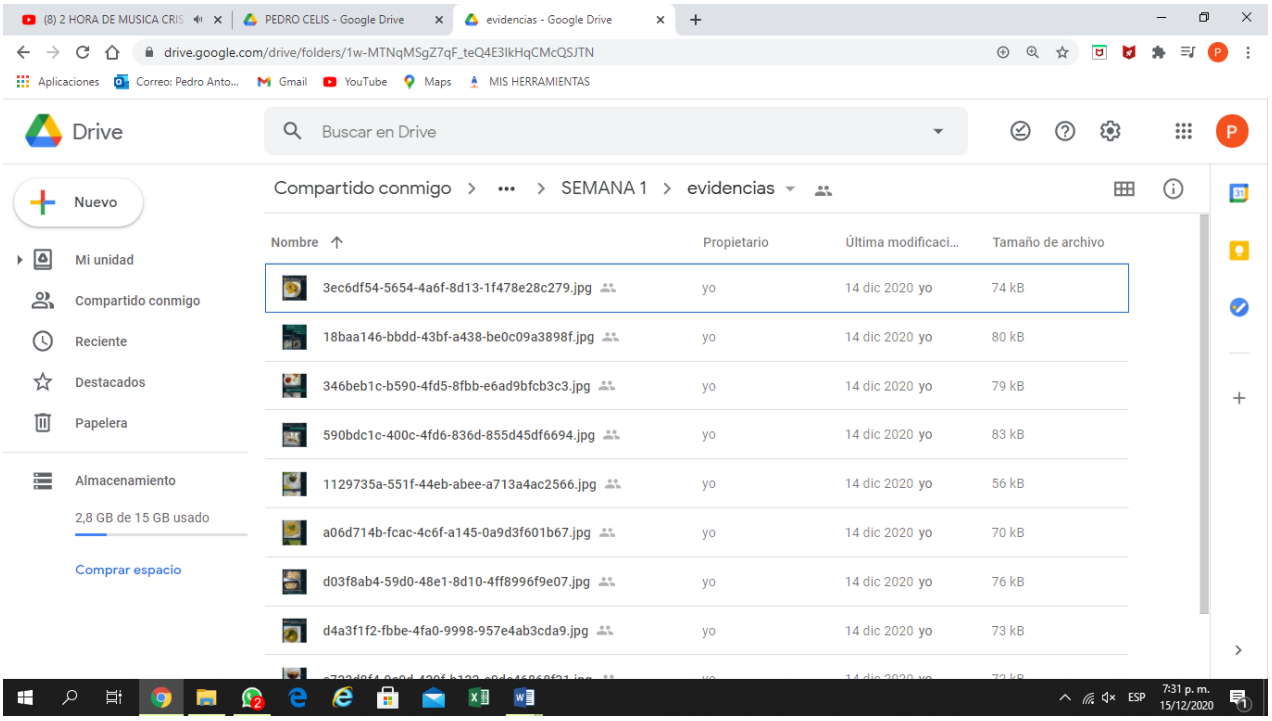
INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

Evidencia en el driver de cocina técnico ficha 2145344 del mes de diciembre del 2020
TOTAL, HORAS 42



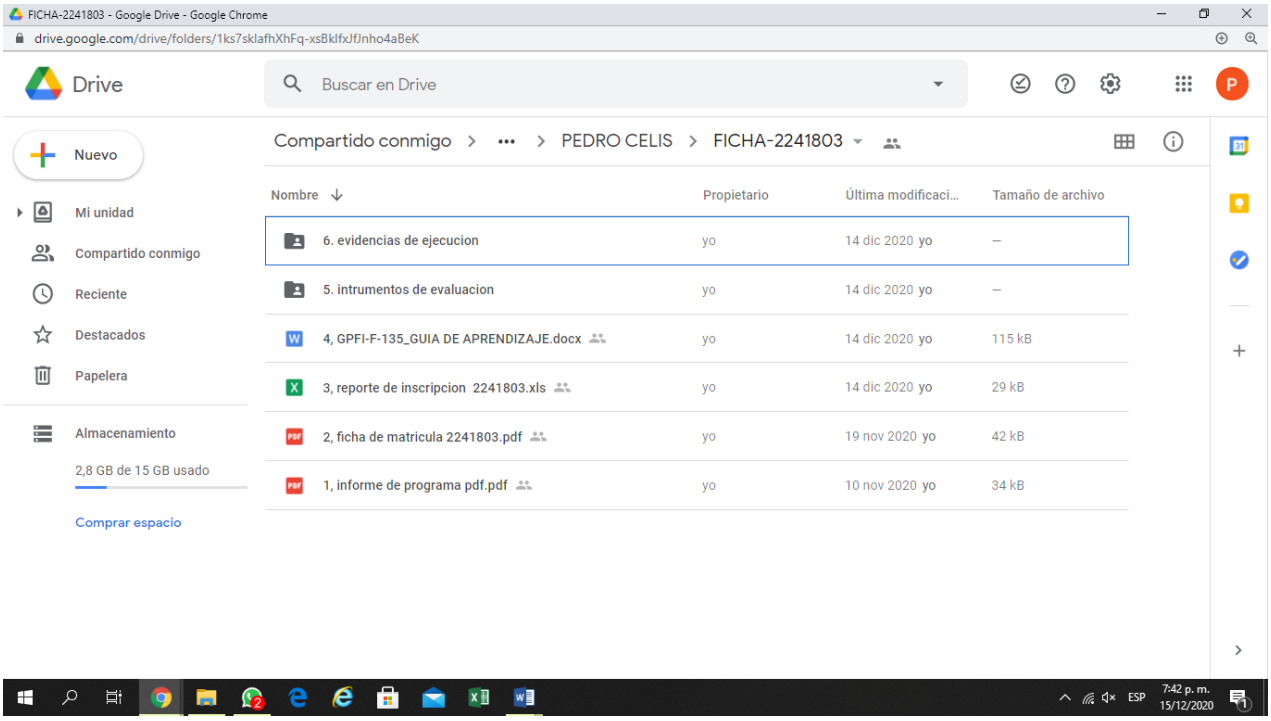
Evidencia en el driver de cocina técnico ficha 2145344 del mes de diciembre del 2020
Tareas desarrolladas



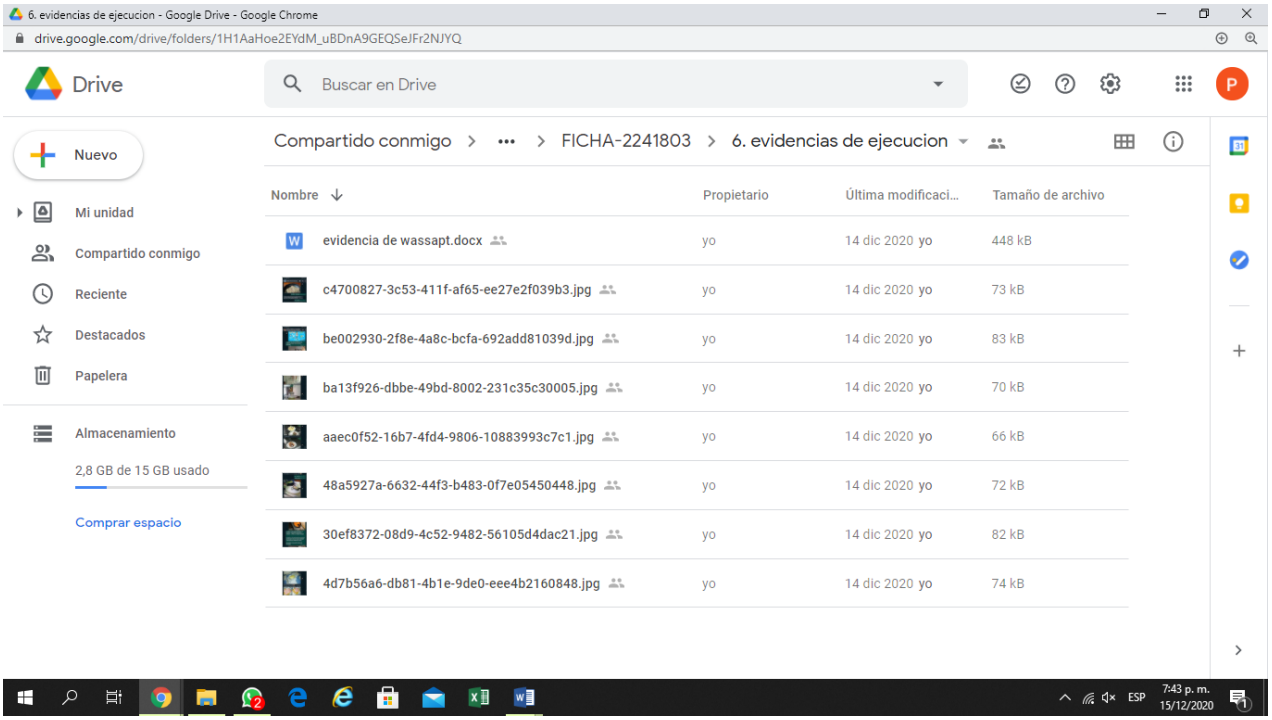
Evidencia del wassapt del técnico de cocina no presencial ficha 2145344



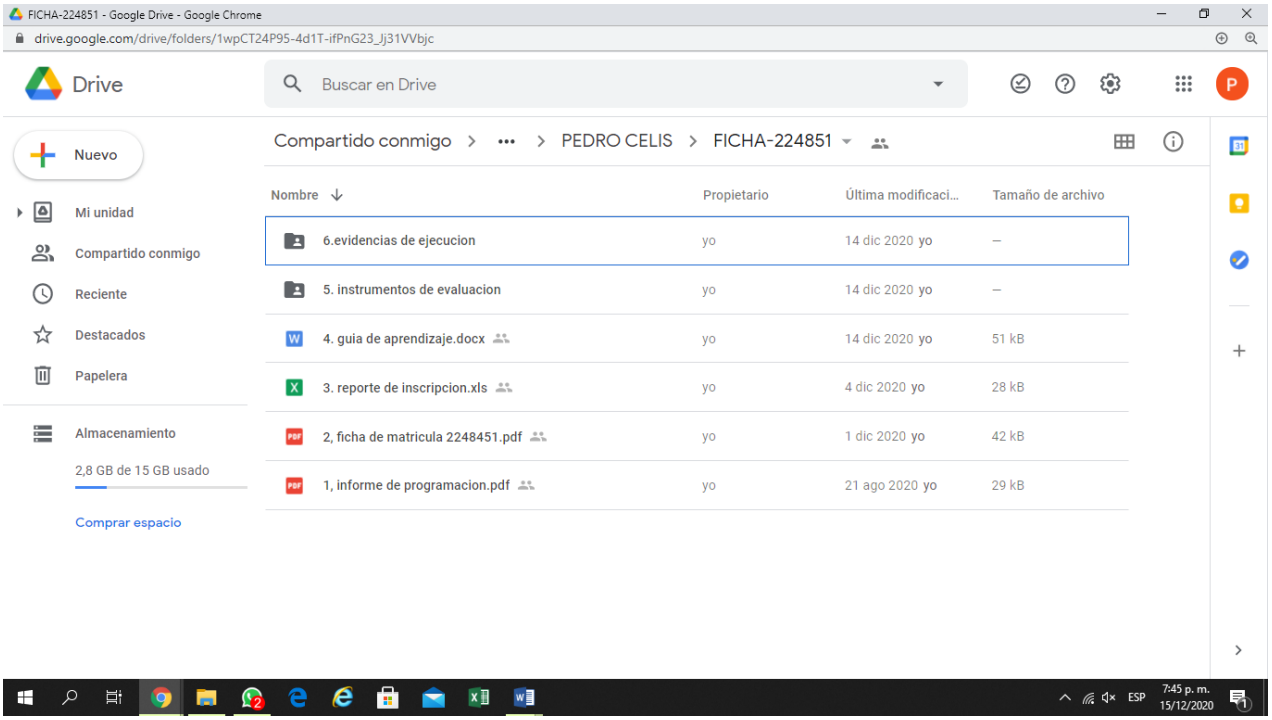
Evidencia en el driver de complementario cocina criolla nivel 2 ficha 2241803 del mes Diciembre
TOTAL HORAS: 5



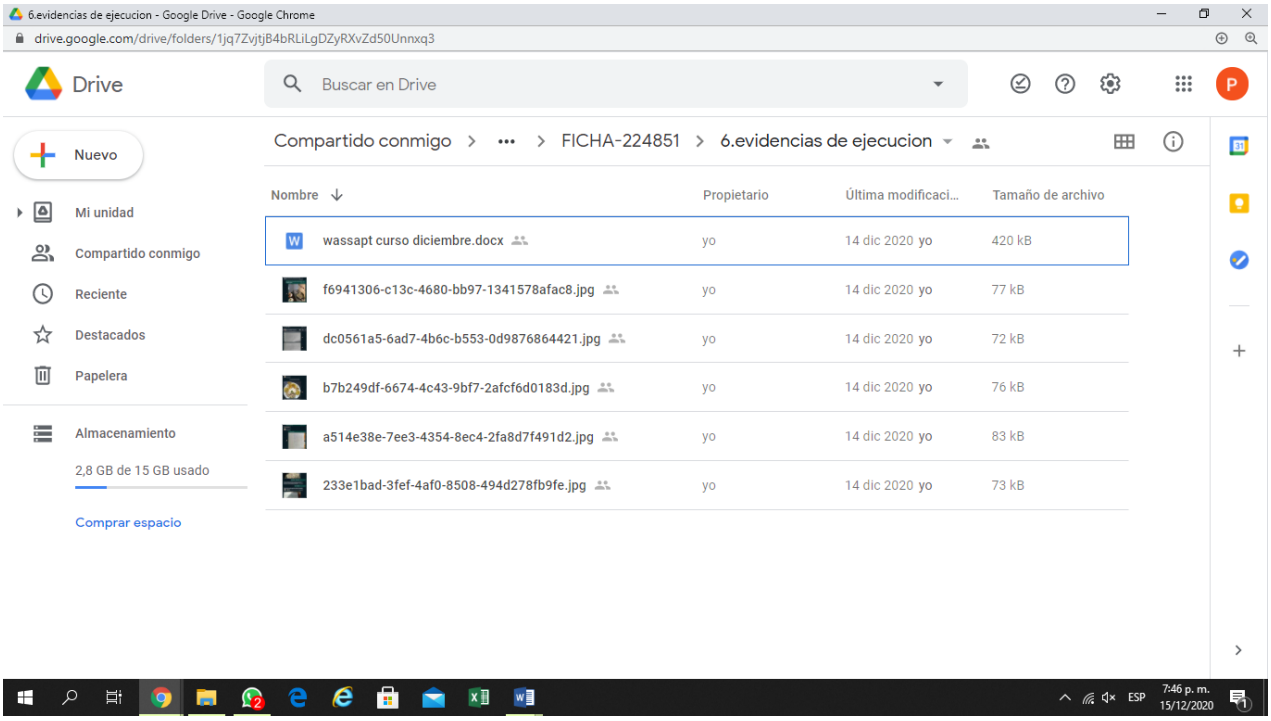
Evidencia en el driver de complementario tareas cocina criolla nivel 2 ficha 2241803 del mes de diciembre



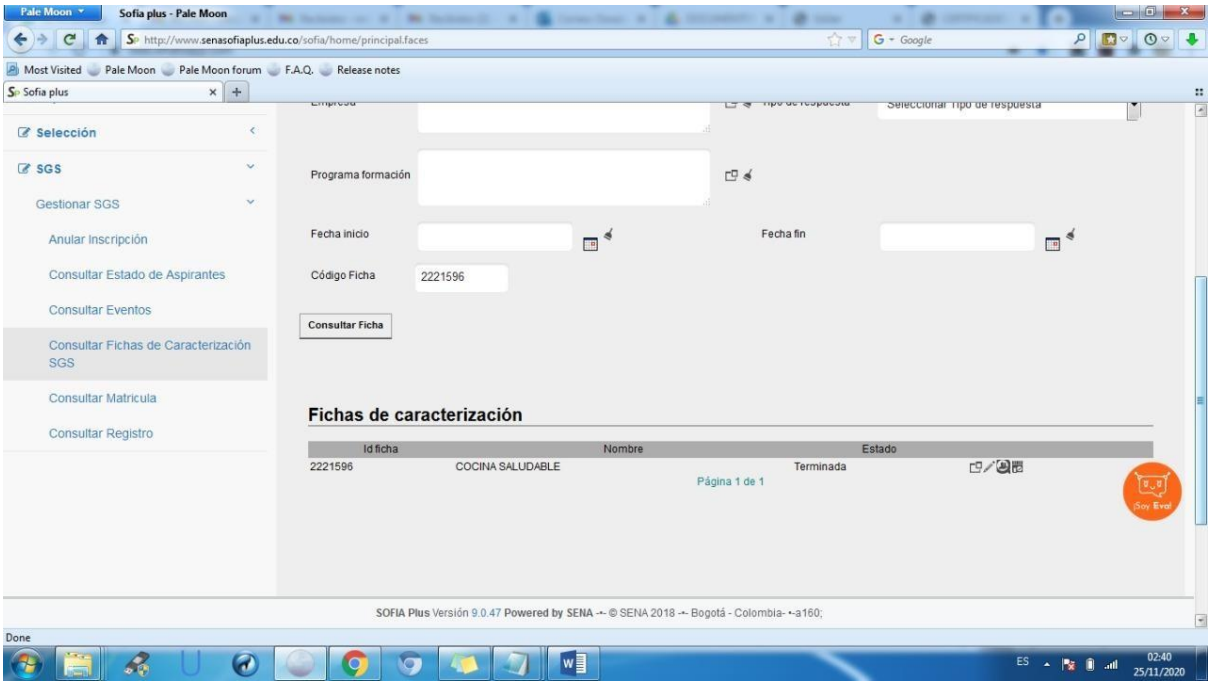
Evidencia en el driver complementario ficha 2248451 cocina italiana mes de diciembre del 2020
Total horas 20



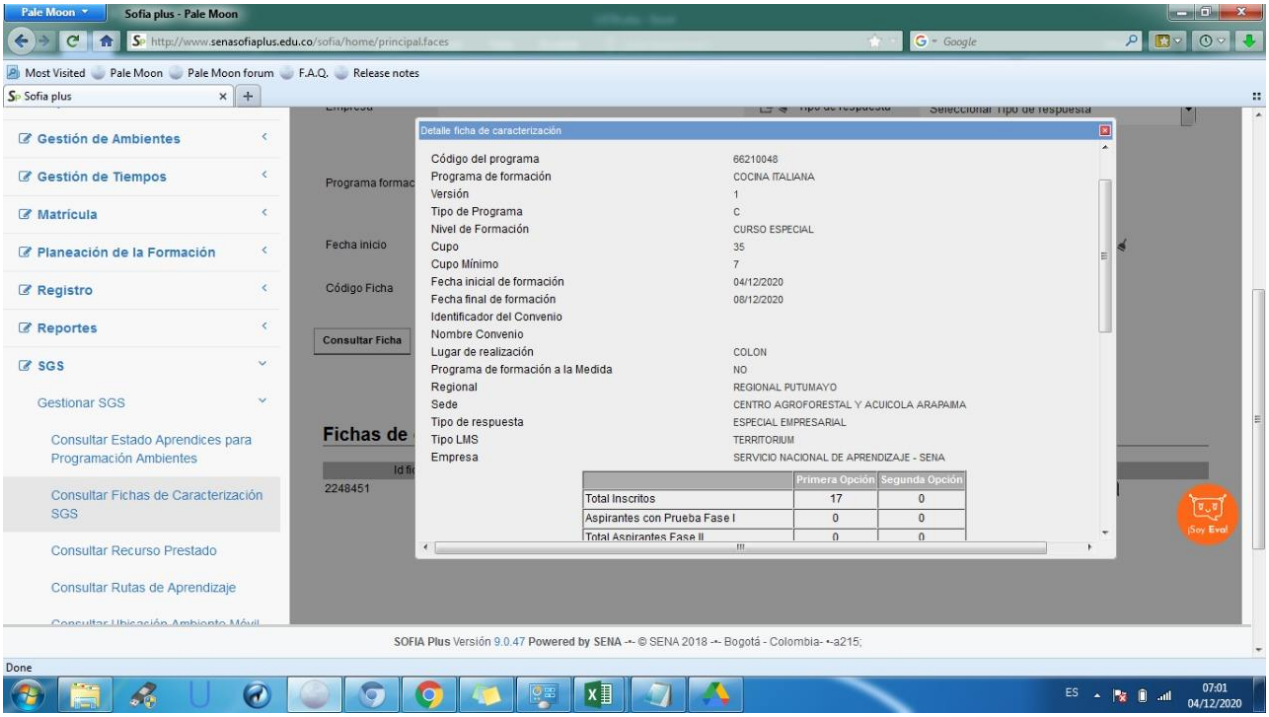
Evidencia en el driver complementario ficha 2248451 cocina italiana mes de diciembre del 2020 tareas



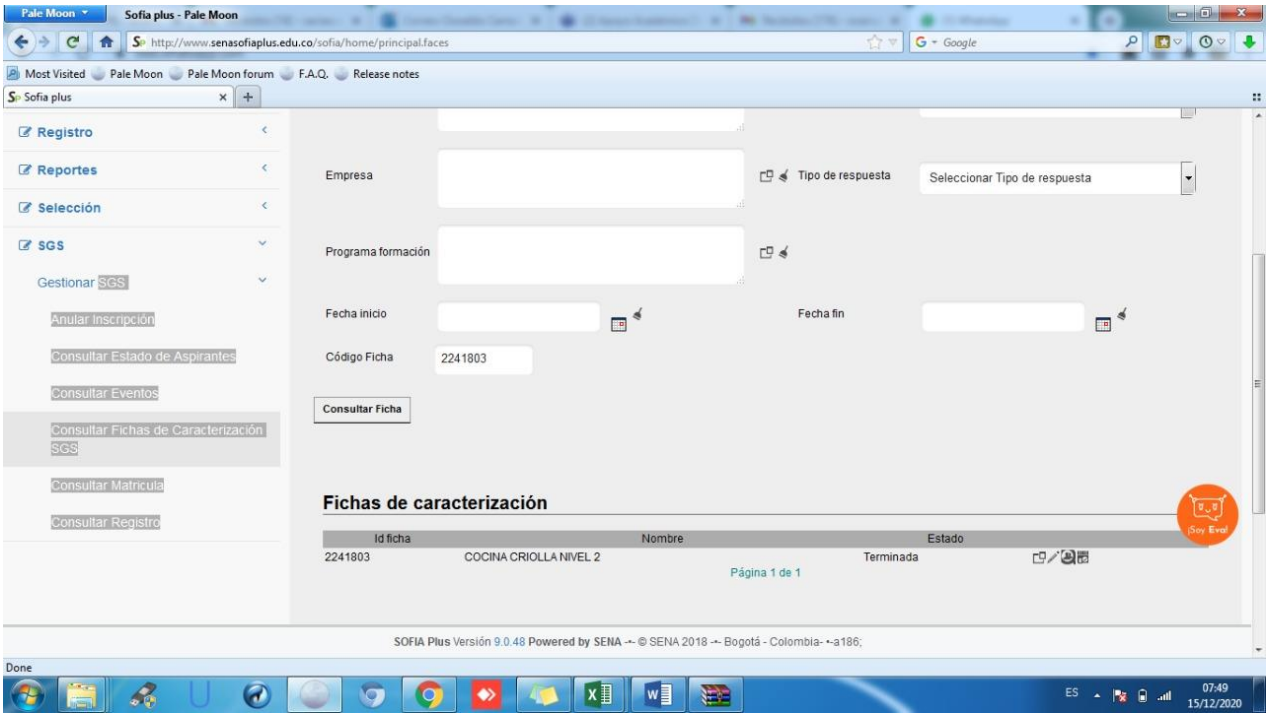
Evidencia de curso complementario del mes de noviembre ficha 2221596 calificado cocina saludable



Evidencia de curso complementario de diciembre ficha 2248451 calificado cocina italiana



Evidencia de curso complementario de diciembre ficha ficha 2241803 calificado cocina criolla


Pale Moon
Sofia plus - Pale Moon
http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Most Visited
Pale Moon
Pale Moon forum
F.A.Q.
Release notes
Sofia plus
Registro
Reportes
Selección
SGS
Gestionar SGS
Anular Inscripción
Consultar Estado de Aspirantes
Consultar Eventos
Consultar Fichas de Caracterización SGS
Consultar Matrícula
Consultar Registro
Empresa
Tipo de respuesta
Seleccionar Tipo de respuesta
Programa formación
Fecha inicio
Fecha fin
Código Ficha
2241803
Consultar Ficha
Fichas de caracterización
Id ficha
Nombre
Estado
2241803
COCINA CRIOLLA NIVEL 2
Terminada
Página 1 de 1
SOFIA Plus Versión 9.0.48 Powered by SENA -•- © SENA 2018 -•- Bogotá - Colombia- •-a186;
Done
ES
07:49
15/12/2020

ACTA No.001		
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA – REGIONAL PUTUMAYO **ACTA DE SEGUIMIENTO DE LA FICHA 1904359** **TECNICO EN COCINA**		
CIUDAD Y FECHA: Colon, 5 de diciembre 2020	**HORA DE INICIO:** 06:00 p.m	**HORA FIN:** 8:30 p.m
LUGAR: Sub-sede sena sibundoy	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** CENTRO DE FORMACION AGROFORESTAL Y ACUÍCOLA ARAPAIMA	

TEMA (S):
CONTENIDO DEL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, FICHA 1904359

1. PLANEACIÓN DE LA FORMACIÓN.
1.1 PROYECTO FORMATIVO.
1.2 PLANEACION PEDAGOGICA.
1.3 LISTA DE CHEQUEO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATO SOFIA PLUS.
1.4. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO CON SOFIA PLUS.
2. EJECUCION DE LA FORMACION.
2.1.1 INDUCCION
2.1.1.1 ACTA DE APERTURA O INICIO Y ELECCION DE VOCERO, ESTILOS DE APRENDIZAJE, FORMATO GD-F-007
2.1.1.2 LISTADO ASISTENCIA
2.1.1.3 JUICIOS EVALUACION INDUCCION
2.1.1.4 GUIA DE APRENDIZAJE
2.2 EJECUCION COMPETENCIA
2.2.1 GUIAS E INSTRUMENTOS EVALUACION
2.2.2 PLANES TRABAJO CONCERTADO
2.2.3 ACTA PARA NOVEDADES DESERCION RETIRO ETC
2.2.4 ACTA PLAN MEJORAMIENTO FORMATO GD-F-007
2.2.5 REGISTRO Y CONTROL ASISTENCIA
2.3 ACTA DE CIERRE DE TITULADA DONDE CONSTE LA OPCION QUE ESCOGIERONLOS APRENDICES PARA LA ETAPA PRACTICA
2.4 REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS
3. VERIFICACION DEL PORTAFOLIO
3.1 ACTA DE CIERRE ETAPA LECTIVA O ACTA DE CIERRE PARCIAL POR FINALIZACIÓN CONTRATO INSTRUCTOR.
3.2 ACTA DE CIERRE
3.3 LISTA DE CHEQUEO

OBJETIVO(S)

Realizar seguimiento a la ficha 1904359 programa EN TÉCNICO EN COCINA FORMACION NO PRESENCIAL A NOMBRE de PEDRO ANTONIO CELIS PARRA con C.C. No: 91493266 , INSTRUCTOR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR

REVISION DE ACUERDO CON EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE LA FICHA 1904359

CÓDIGO DEL PROYECTO: 1712379
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TÉCNICO EN COCINA

No. CÓDIGO DEL PROGRAMA: 635503 VERSION 103
No. CÓDIGO DE FICHA: 1904359
NOMBRE DEL INSTRUCTOR TITULAR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
FECHA DE FINALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ETAPA LECTIVA: 21 DE ABRIL DEL 2019
FECHA DE FINALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION ETAPA PRACTICA:21 DE OCTUBRE DEL 2020
No. CELULAR INSTRUCTOR TITULAR: 3204581120

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. PLANEACION DE LA FORMACION

1.1 PROYECTO FORMATIVO

Se evidencia en portafolio del instructor el pdf del proyecto formativo
aplicación de técnicas y procedimientos de cocina en establecimientos gastronómicos.Código 1712379

1.2 PLANEACION PEDAGOGICA

Se evidencia el desarrollo de la planeación pedagógica de acuerdo con el proyecto formativo y al plan concertada, utilizando los formatos
GPFI-F-018_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo, en las diferentes competencias de acuerdo con el diseño curricular.

1.3 REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACION

Se evidencia subidos y evaluados en la plataforma Sofía plus, con fecha de corte 05/12/2020

1.4. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO CON SOFIA PLUS

Se evidencia la Lista de Aprendices matriculados de acuerdo con Sofia Plus.

2. EJECUCION DE LA FORMACION

2.1 INDUCCION

Se evidencia la carpeta Inducción.

2.1.1 ACTA DE APERTURA O INICIO Y ELECCION DE VOCERO, ESTILOS DE APRENDIZAJE, FORMATO GD-F-007

Se evidencia el acta 01 de apertura de ficha 1904359 10 de febrero de 2020.

2.1.2 LISTADO ASISTENCIA

Se evidencia lista de asistencia de formulario de Google en vista que la formación fue no presencial.

2.1.3 JUICIOS EVALUACION INDUCCION

Se evidencian Juicios Evaluativos de Inducción aprobados.

2.1.4 GUIA DE APRENDIZAJE

Se evidencia Guía de Aprendizaje de inducción.

2.2 EJECUCION COMPETENCIA

2.2.1 EJECUCION COMPETENCIA

Se evidencian 5 Guías de Aprendizaje, se encuentran ordenadas por Competencia, se evidenciaron Instrumentos de Evaluación de conocimiento 5, desempeño 5 , y de producto 5

www.sena.edu.co
SENAComunica

No.	COMPETENCIA	RESULTADOS	COMPETENCIAS EVALUADAS
1	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	6	Se evaluo 2019
2	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	4	Se evaluo 2019
3	35910 - controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos	3	Se evaluo 2019
4	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	7	Se evaluo 2019
4	37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	4	Se evaluo 2020
5	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	0	EVALUADOS
6	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	0	Se evaluo 2019
7	37802 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	4	Se evaluo 2020
8	37948-preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento tecnico	2	Se evaluo 2020
9	36566-manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	0	Se evaluo 2019

10	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	4	Se evaluo en el 2020
11	38560 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	4	Se evaluo 2019
12	38561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	4	Se evaluo 2020
13			

2.2.2 PLANES TRABAJO CONCERTADO

Se evidencia en la plataforma virtual 5 planes de trabajo concertados debidamente diligenciados.

2.2.3 ACTA PARA NOVEDADES DESERCION RETIRO ETC

Se evidencian Acta de Novedades, Deserción, Retiro y demás novedades de la Formación, se anexa el Acta de cierre de la titulada donde se evidencia las deserciones.

IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	NOVEDAD
1124314380	Andrea cardenas jimenes	Acta N°01 -02 Deserción, correo enviado a desercionesregputumayo@gmail.com, abril de 2020
1124316511	Isabel botina jojoa	
66841912	Martha lucrecia castro almario	

2.2.4 ACTA PLAN DE MEJORAMIENTO. FORMATO GD-F-007

El instructor manifiesta que no se concertó ningún Plan de Mejoramiento durante la Formación.

2.2.5 REGISTRO Y CONTROL ASISTENCIA

Se evidencian formatos de Registro y Control de Asistencia, respectivos soportes de formación y formulario de Google Forms, sin verificar en la Plataforma Sofia Plus

2.3 ACTA DE CIERRE DE TITULADA DONDE CONSTE LA OPCION QUE ESCOGIERON LOS APRENDICES PARA LA ETAPA PRACTICA

No Aplica por que los Aprendices todavía están en la Etapa Lectiva.

2.1 REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS

Se evidencia subidos y evaluados en la plataforma Sofía plus, los Juicios Evaluativos con fecha de reporte 5 / 12 / 2020.

La siguiente lista se reporta que los aprendices no cumplieron con los resultados de aprendizaje del técnico de cocina debido a la situacion de no formación no presencial del técnico de cocina del mes de marzo 11 del 2020 el cual se suspenden las clases , por tal motivo emitidas a través de circular de fecha 16 de marzo de 2020 en la cual orientan Medidas para la contención del COVID-19, y dan Alcance a Circular No. 01-3-2020-000049 del 11 de marzo de 2020, queda totalmente restringido el acceso a sedes, o ambientes de formación, donde se concurra grupos de gente, el técnico de cocina con ficha 1904395

Tipo Doc	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Juicios Evaluativos Aprobados	Juicios Evaluativos x Evaluar +	Juicios evaluativos no aprobados Novedad
CC	1124316141	Juan jose	Revelo rosero	EN FORMACION	aprobado	0	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
CC	1121507944	Lady fernanda	Ramos fajardo	EN FORMACION	5	12	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida

CC	1121507944	Bayron Arley	Ramos fajardo	EN FORMACION	5	12	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
CC	31851694	Ruby	Del valle toro	EN FORMACION	5	12	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
TI	27472596	Amanda del Carmen	Duarte daza	EN FORMACION	5	8	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
CC	12970223	Carlos Alberto	Acosta	EN FORMACION	5	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
CC	27473267	Monika rocio	lopez	EN FORMACION	aprobado	0	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida

3. VERIFICACION DEL PORTAFOLIO

3.1 ACTA DE CIERRE ETAPA LECTIVA O ACTA DE CIERRE PARCIAL POR FINALIZACIÓN CONTRATO INSTRUCTOR.

Se evidencia el Acta No 02 ACTA DE CIERRE DE LA FICHA TECNICO EN COCINA . de fecha 12/12/2020.

3.2 ACTA DE CIERRE

Se evidencia Acta de Seguimiento de la ficha 1904359 firmadas por el Instructor responsable y el Instructor que verifico.

3.3 LISTA DE CHEQUEO

Se evidencia Lista de chequeo firmada por el Instructor que verifico la ficha 1904359

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

REGISTRO DE ASISTENCIA DELACTA No- 03 ACTA DE SEGUIMIENTO DE LA FICHA 2145344 TECNICO EN COCINA

OBJETIVO (S)	Realizar seguimiento a la ficha 1904359 programa EN TÉCNICO EN COCINA A NOMBRE de PEDRO ANTONIO CELIS PARRA con C.C. No: 91493266 , Instructor formación profesional integral en los programas de formación titulada y/o complementaria de la oferta regular.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR /EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	pedro antonio celis parra	91493266		x	sena/fpi	pcelis@sena.edu.co	3205481120	
2	Jose Luis Quiroz Gonzales	18195248		x	Sena/fpi	jlqgputumayo@gmail.com		
3	Carmen Alicia ceron	27432913		x	Sena /fpi	cceron@sena.edu.co	3235856025	
4	haylen edith aros revelo	27470050	x		sena/fpi	haros@sena.edu.co	3116274588	
	Andrea mayeli castellanos	38211098		x	Sena /fpi	acastellanos@sena.edu.co	3102059244	

ACTA No.001		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **ACTA DE INICIO (PLAN DE CHOQUE) PARA LOS APRENDICES DEL TÉCNICO DE COCINA FICHA 1904359 ESTA EN ESTADO DE FORMACIÓN NO PRESENCIAL PARA IMPARTIR FPI EN LA COMPETENCIA PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO, EN EL MUNICIPIO DE COLON, PUTUMAYO**		
CIUDAD Y FECHA: COLON 02 de noviembre del 2020	**HORA INICIO:10 :00 am**	**HORA FIN: 11:00 am**
LUGAR: colon, Putumayo	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Centro Agroforestal y acuícola arapaima**	

TEMA (S):

1. El instructor Yhon Jairo Botina cc 1124314677 da el aprendizaje de la competencia 260201057 preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
2. Plan de choque para evaluar aprendices ficha 1904359 en cocina
3. Guía de procedimiento por semana evaluada

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Los aprendices que están por evaluar aceptan las condiciones de que sea evaluado en el mes de de noviembre del 2020 ficha 1904359

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se reunieron de forma no presencial, los instructores Yhon Jairo Botina Josa cc 1124314677 y Pedro Antonio Celis, cc 91493266 titular del técnico de cocina ficha 1904359 con el fin de socializar que el instructor yhon jairo botina dará las clases de cocina en el mes de noviembre, dada a conocer por Coordinación Académica

Se entrega la guía al instructor yhon Jairo botina el cual da la formación a los aprendices del Técnico de cocina ficha 1904359, corresponde al técnico en cocina llevarse a cabo en el Municipio de colon (Putumayo).

Durante la reunión, se plantea una serie de estrategias para los aprendices para que lleven con éxito el aprendizaje durante el proceso una vez realizado el proceso se enviara el acta al driver de los portafolios del 2020

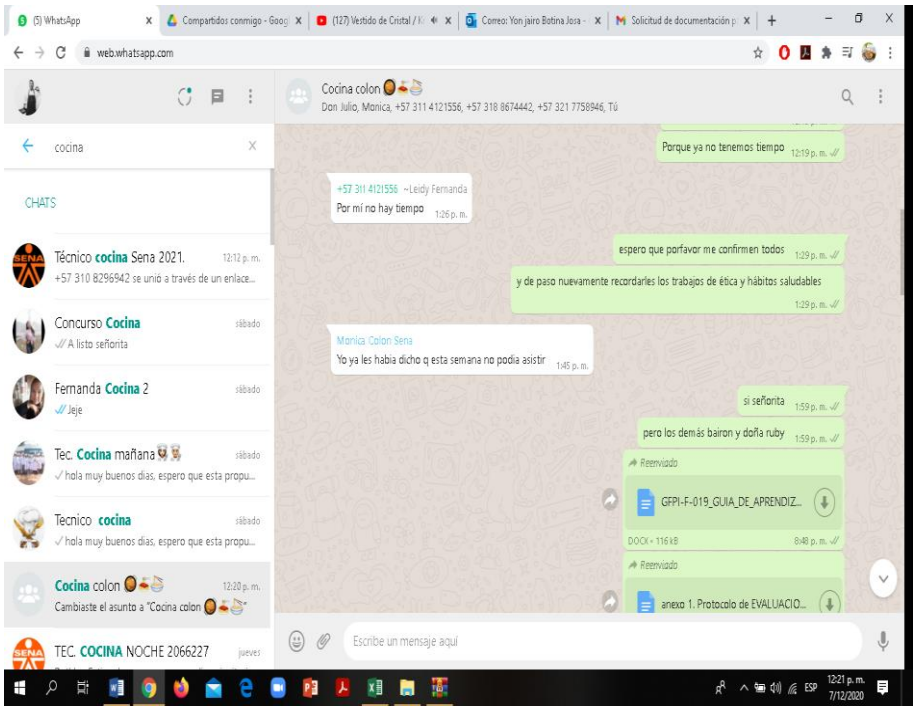
Una vez realizado el proceso, se reporta el siguiente informe:

Aprendices por evaluar	Aprendices evaluados
4	4

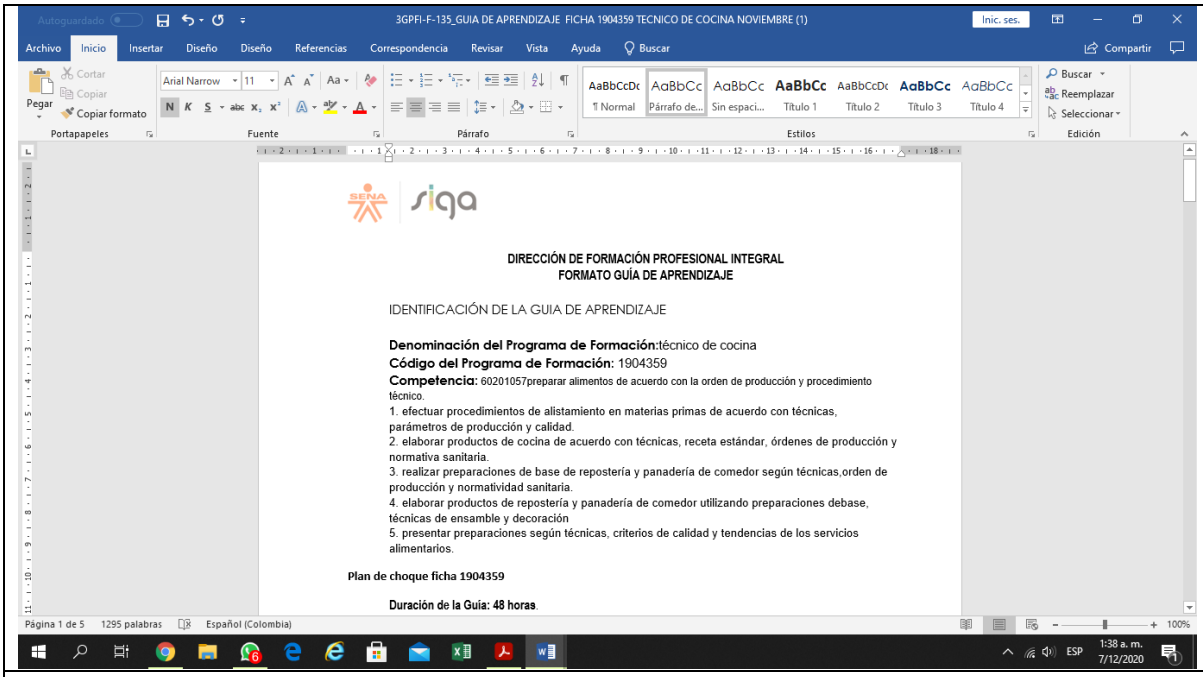
N°.	TIPO/DOC	IDENTIFICACION	NOMBRES	APELLIDOS	JUICIO EVALUATIVO
1	CC	1121507944	LEIDY FERNANDA	FAJARDO RAMOS	APROBADO
2	CC	1124315595	BAYRON ARLEY	NARVAEZ ACHICANOY	APROBADO
3	CC	97472269	JULIO CESAR	MARTINEZ JACAMEJOY	APROBADO
4	CC	31851694	RUBY DEL	DEL VALLE TORO	APROBADO

Teniendo en cuenta las actividades ejecutadas, con el instructor Yon Jairo Botina cc 1124314677 se da cumplimiento de informar al instructor líder de la titulada Pedro Celis cc 91493266 ficha 1904359 para que sean subidos los juicios evaluativos aprobados de la competencia de cocina del mes de noviembre del 2020 como plan de choque por motivo de la formación no presencial, será informado a coordinación académica para dar cumplimiento

CREACIÓN DE GRUPO EN WHATSAPP.



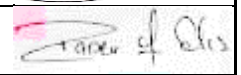
TECNICO DE COCINA FORMACION NO PRESENCIAL GUIA PLAN DE CHOQUE FICHA 1904359



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Plan de choque técnico de cocina ficha 1904350 formacion no presencial en el municipio de colon (alto ptyo)	**Yon Jairo Botina Josa** **Pedro Antonio Celis**	**4 de diciembre del 2020**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No-002 DEL DÍA 4 DEL MES DICIEMBRE DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Tecnico de cocina ficha 1904359 formacion no presencial municipio de colon , Putumayo.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	Yon jairo Botina Josa	1124314677		**X**	SENA	yobotinaj@sea.edu.co	3203828900	
2	Pedro Antonio celis parra	91493266		X	SENA	pcelis@sena.edu.co	3204581120	
3								
4								
5								

ACTA No.002		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **RECEPCIÓN DE DOCUMENTOS Y ASENTAMIENTO DE MATRÍCULA COCINA EN EL MUNICIPIO DE SANTIAGO,PUTUMAYO.**		
CIUDAD Y FECHA: Santiago 12 de agosto del 2020	**HORA INICIO:10 :00 am**	**HORA FIN: 11:00 am**
LUGAR: Santiago, Putumayo	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Centro Agroforestal y acuícola arapaima**	

TEMA (S):

1. Recepción de documentos Tercera oferta NO presencial del 2020.
2. Proceso de organización y soporte en drive.
3.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Recepción de documentación de aspirantes en el proceso de matrícula del programa de formación técnico en cocina a llevarse a cabo en el municipio de Santiago, Putumayo.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se reunieron de forma no presencial, los instructores Yon Jairo Botina Josa y Pedro Antonio Celis, con el fin de socializar la recepción y organización de documentos, dada a conocer por Coordinación Académica por correo electrónico.

Se da a conocer que el programa de formación del cual es responsable el grupo de instructores, corresponde al técnico en cocina llevarse a cabo en el Municipio de Santiago (Putumayo).

Durante la reunión, se plantea una serie de estrategias para recepción y organización de documentos y se fijan responsabilidades y actividades específicas, durante el proceso.
Se establece realizar actividades en los distintos medios de comunicación como, llamadas telefónicas WhatsApp.
Una vez realizado el proceso, se reporta el siguiente informe:

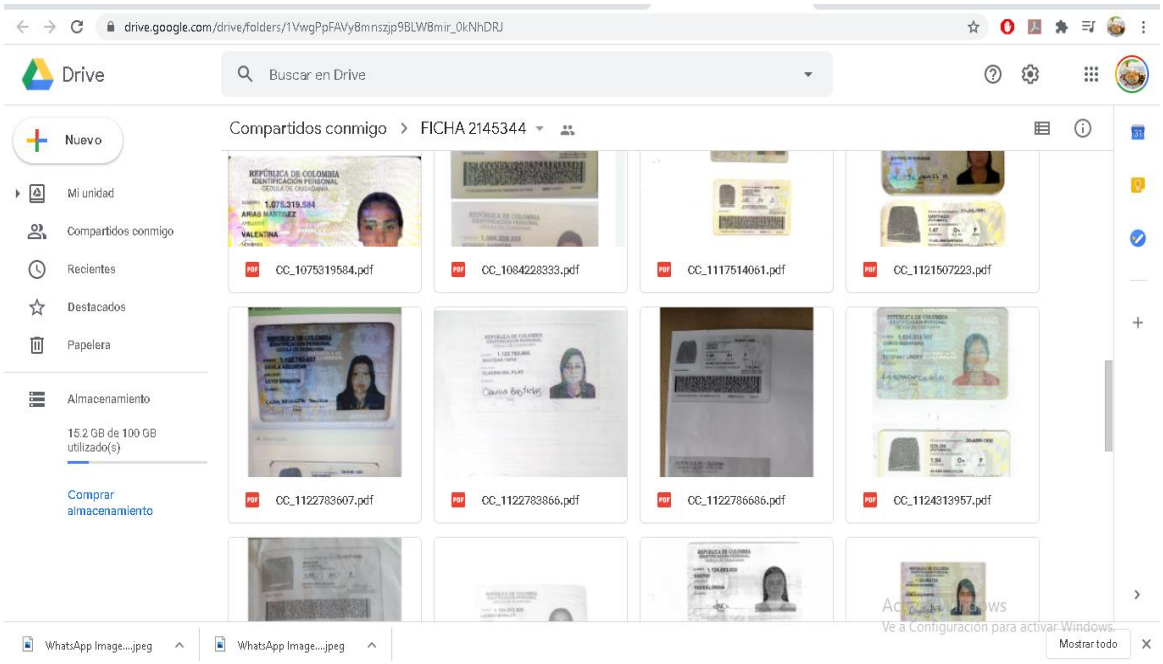
Matriculados	Convocados a matricula
35	35

Teniendo en cuenta las actividades ejecutadas, coordinación académica autoriza 20 horas de trabajo para el mes de agosto de 2020 a los instructores relacionados en el listado adjunto, dando cumplimiento a la obligación contractual “Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA”.

CREACION DE GEUPO EN WHATSSAP



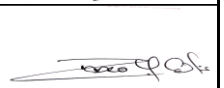
CREACION DE DRIVE PARA RECEPCION DE DOCUMENTACION



COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Tercera oferta 2020, formación no presencial de técnico en cocina, recepción de documentación para asentamiento de matrícula.	**Yon Jairo Botina Josa** **Pedro Antonio Celis**	**12 de agosto**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA DEL ACTA No-002 DEL DÍA 12 DEL MES AGOSTO DEL AÑO 2020

OBJETIVO (S)	Recepción de documentación de aspirantes en el proceso de matrícula del programa de formación técnico en cocina a llevarse a cabo en el municipio de Santiago, Putumayo.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	Yon jairo Botina Josa	1124314677		X	SENA	yobotinaj@sea.edu.co	3203828900	
2	Pedro Antonio celis parra	91493266		x	SENA	pcelis@sena.edu.co	3204581120	
3								
4								
5								

ACTA No. 002		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: **DESARROLLO OFERTA NO PRESENCIAL DEL TÉCNICO EN COCINA, SANTIAGO PUTUMAYO**		
CIUDAD Y FECHA: 22 de AGOSTO del 2020	**HORA INICIO: 10 :00 am**	**HORA FIN: 11:00 am**
LUGAR: Santiago putumayo	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** **Centro Agroforestal y acuícola arapaima**	

TEMA (S):

1. Técnicas de Divulgación Tercera III oferta con modalidad No Presencial -2020.

2. Proceso de Inscripción Aspirantes en Plataforma Sofía plus –Técnico en Cocina.

3. Acompañamiento y Seguimiento a los aspirantes en la presentación de Pruebas Virtuales

4. INICIO DEL TÉCNICO DE COCINA FICHA 2145344 FORMACIÓN NO PRESENCIAL MES DE AGOSTO DEL 2020

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Apoyar los Procesos de Divulgación, Inscripción Aspirantes 3ra Oferta Educativa 2020, Técnico en cocina, Municipio de Santiago (Ptyo)

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9 am del día Lunes 6 de Julio, se Inicia la Planeación como equipo de APOYO a la **3ra Oferta Educativa 2020- TECNICO EN COCINA**, equipo conformado por Yon Jairo Botina (instructor de apoyo), Pedro Celis (instructor LIDER), la Interacción como Equipo fue posible mediante la Creación de Grupo de Whatsapp y Llamadas telefónicas, y en las cuales se coordinaron las siguientes Actividades:

A. <u>Divulgación e Inscripción:</u>

1. Coordinación y articulación con Funcionarios Públicos: Secretaria de Gobierno, Planeación, Cabildo Indígena.
2. Difusión Audio en espacios otorgados por Emisora Local de Santiago “RADIO ANDINA” , audio enviado desde el Área de Comunicaciones
3. Divulgación Informativa mediante espacio Radial emitido y liderado por Locutor asignado, Transmisión en VIVO, Martes 7 de Julio 8:30 am- 9: 30am
4. Publicación de Afiches Informativos en puntos estratégicos del municipio.
5. Publicación y divulgación por Redes Sociales Institucionales y personales (Facebook, Whatsapp).
6. Acercamientos personalizados
7. Apertura de Espacios de Información, por Facebook Live, Viernes 10, Hora 10Am
8. Restablecimiento de Contraseñas
9. Apoyo Acceso a Plataforma

El resultado de estas Actividades deja como resultado la Inscripción de **49 Aspirantes**

B. **PRESENTACIÓN DE PRUEBAS VIRTUALES**: lunes 13 y martes 14 de Julio

1. Creación de Grupo WhatsApp Aspirantes Inscritos: se envió información sobre Acceso a Plataformas, procesos de Inscripción, E-Cards Institucionales
2. Interacción directa por medio de Llamadas Telefónicas: Seguimiento y Finalización de Pruebas
3. Recepción de Pantallazos como Finalización y Aplicación de Pruebas
4. Se inicia formación el 10 de agosto del 2020 el cual previamente de deja una semana del alistamiento FPI
5. El instructor líder lidera el técnico de cocina PEDRO ANTONIO CELIS en el mes de julio solo 20 horas recibe por apoyo y al instructor YHON BOTINA 20 horas
6. En el mes de agosto se solicita las 20 horas de cada instructor para que sean cargadas

A continuación, anexamos evidencias Fotográficas de Desarrollo de Apoyo a Oferta



CREACIÓN EQUIPO DE TRABAJO



CREACIÓN GRUPO ASPIRANTES





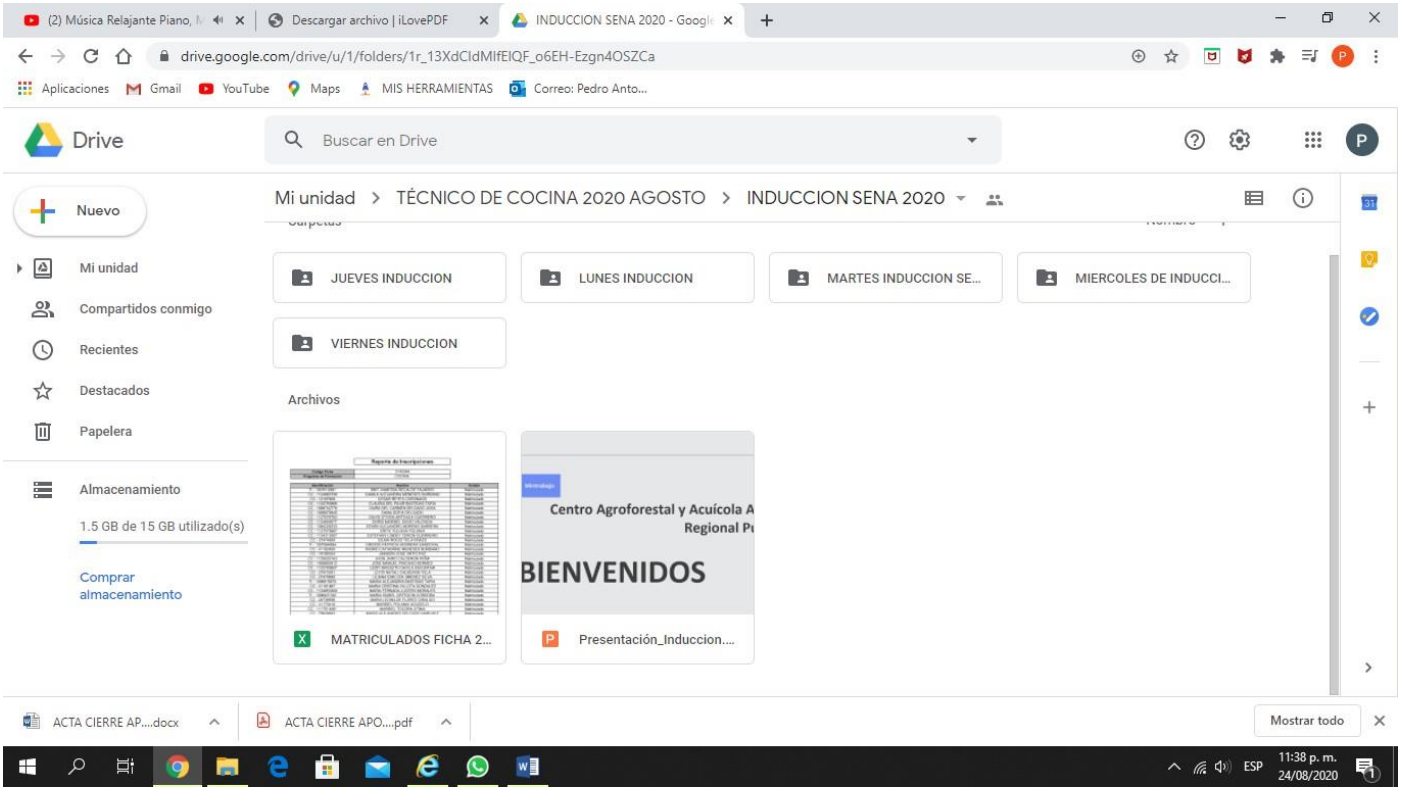
TRANSMISION FACEBOOK LIVE



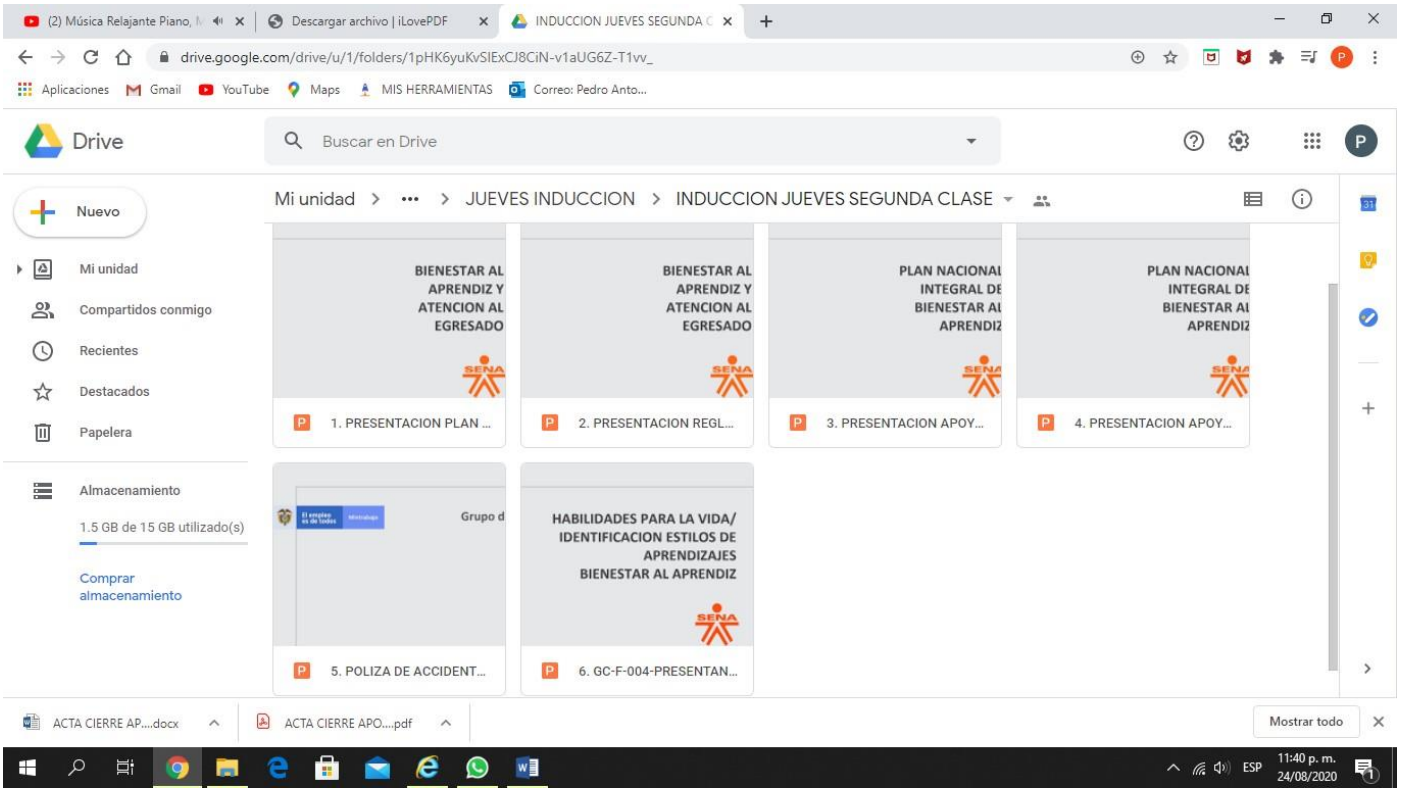
PUBLICACIÓN AFICHES CABILDO INDÍGENA

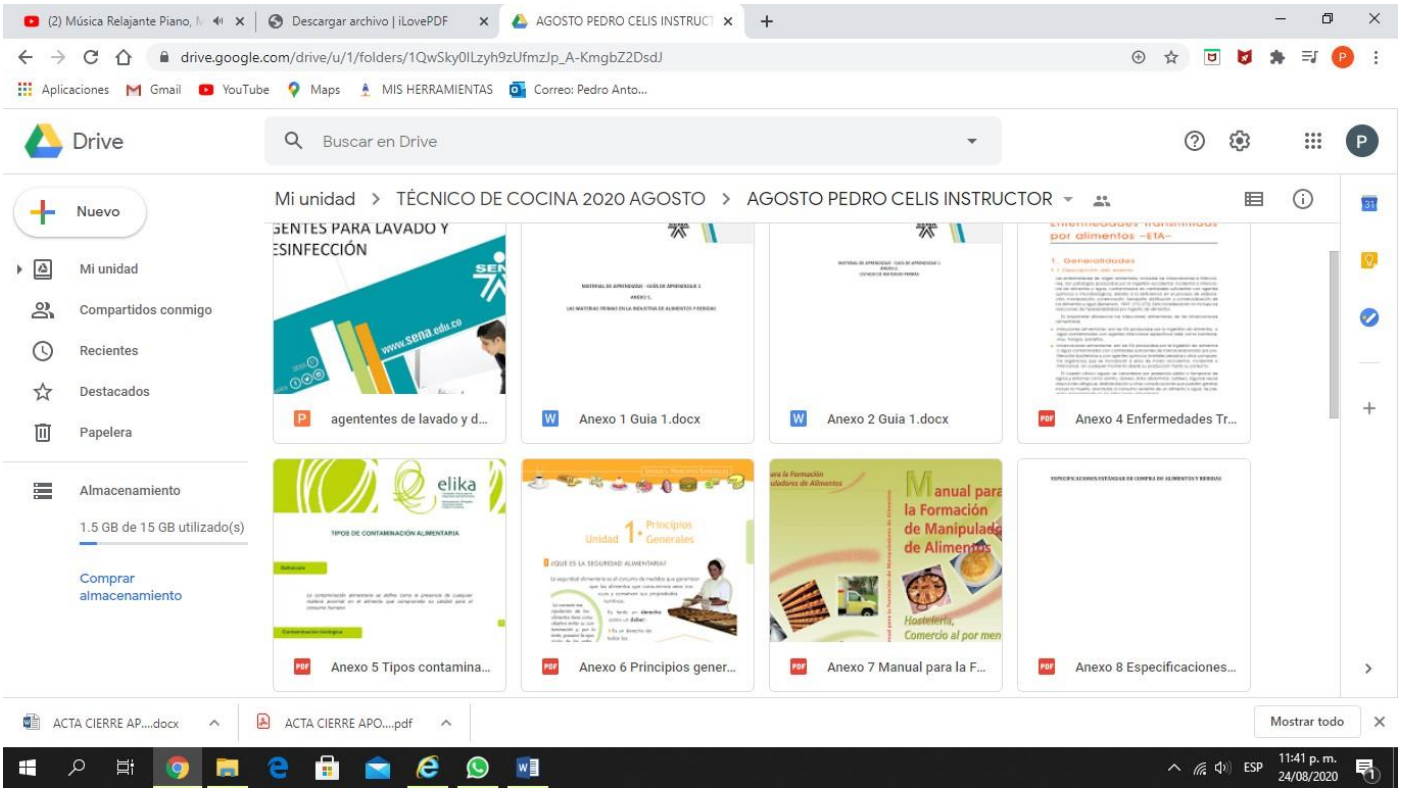


PUBLICACIÓN AFICHES ALCALDÍA MUNICIPAL

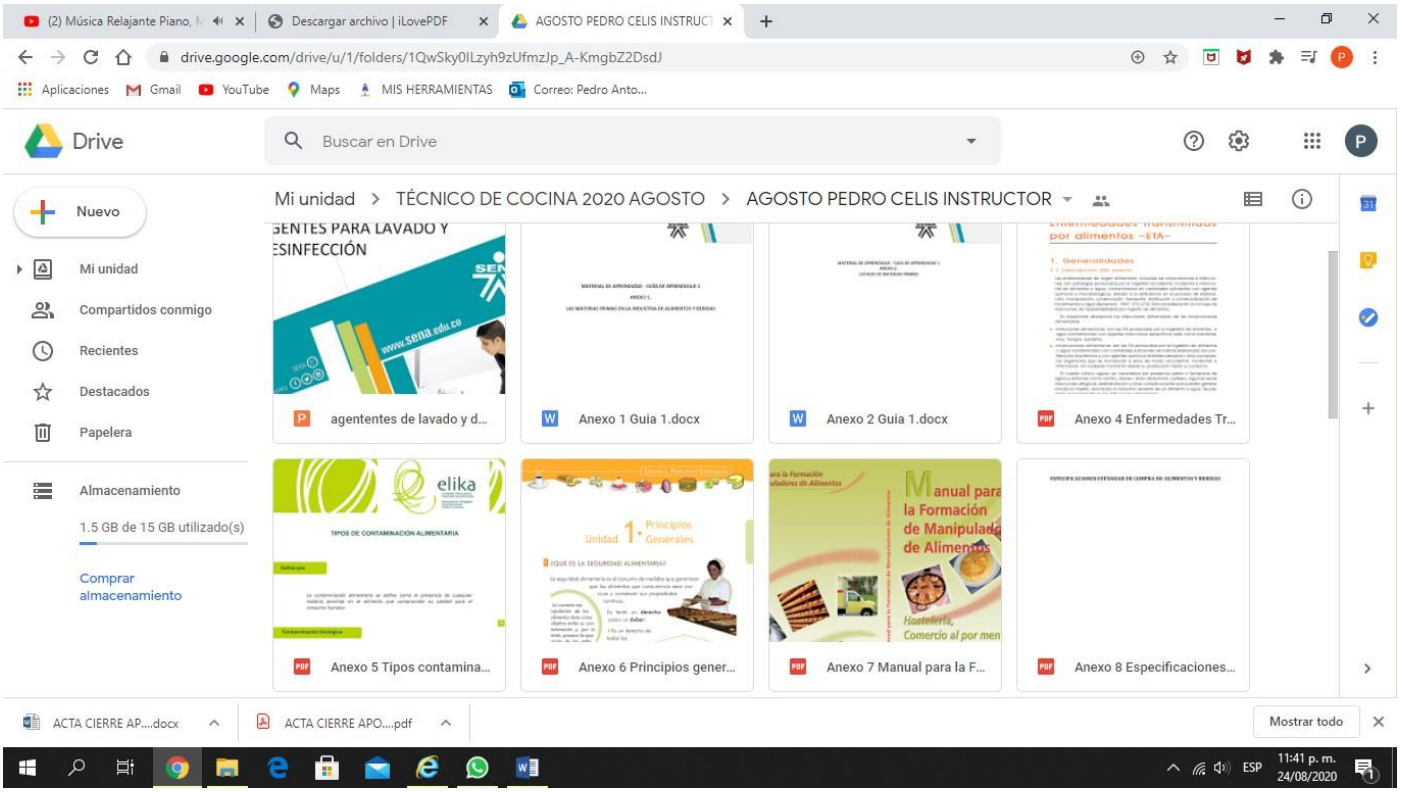


EVIDENCIA DEL DRIVER TÉCNICO DE COCINA POR SEMANA DE INDUCCIÓN





EVIDENCIA DEL TÉCNICO DE COCINA FPI GUÍA N1



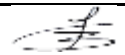
Siendo las 11 am del día 17 de Julio y con la información reportada y Evidenciada damos Cierre a las Actividades correspondientes de APOYO a Inscripción y Realización de Pruebas, Aspirantes Técnico en Cocina

DEJANDO EN CONSTANCIA EL DOCUMENTO EL CUAL CON COMPROMISO ADQUIRIDO SOLICITAMOS MUY AMABLEMENTE NOS SEAN REPORTADAS LAS 20 HORAS DE CADA UNO DE LOS INSTRUCTORES DEL MES AGOSTO, PEDRO ANTONIO CELIS Y EL INSTRUCTOR YHON BOTINA ÁREA GASTRONOMÍA

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
RECEPCIÓN DE DOCUMENTACIÓN, PROCESO DE MATRICULA APRENDICES TÉCNICO EN COCINA	Yon Jairo Botina Josa Pedro Antonio Celis	**A 22 de agosto 2020**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRODEASISTENCIADELACTANo-001 DEL DÍA 16 DEL MES JULIO DEL AÑO2020

OBJETIVO (S)	

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACION		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	Yon Jairo Botina Josa	1124314677		X	SENA-FPI	yobotinaj@sea.edu.co	3203828900	
2	Pedro Antonio Celis parra	91493266		X	SENA –FPI	pcelis@sena.edu.co	3204581120	
3								
4								
5								

ACTA No.03		
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA – REGIONAL PUTUMAYO **ACTA DE SEGUIMIENTO DE LA FICHA 2145344** **TECNICO EN COCINA FORMACION NO PRESENCIAL**		
CIUDAD Y FECHA: Sibundoy 10 de diciembre 2020	**HORA DE INICIO:** 06:00 p.m	**HORA FIN:** 8:30 p.m
LUGAR: Sub-sede sena sibundoy	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** CENTRO DE FORMACION AGROFORESTAL Y ACUÍCOLA ARAPAIMA	

TEMA (S):
CONTENIDO DEL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN, FICHA 2066262.

1. PLANEACIÓN DE LA FORMACIÓN.
1.1 PROYECTO FORMATIVO.
1.2 PLANEACION PEDAGOGICA.
1.3 LISTA DE CHEQUEO DE VIABILIDAD DEL PROYECTO FORMATO SOFIA PLUS.
1.4. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO CON SOFIA PLUS.
2. EJECUCION DE LA FORMACION.
2.1.1 INDUCCION
2.1.1.1 ACTA DE APERTURA O INICIO Y ELECCION DE VOCERO, ESTILOS DE APRENDIZAJE, FORMATO GD-F-007
2.1.1.2 LISTADO ASISTENCIA
2.1.1.3 JUICIOS EVALUACION INDUCCION
2.1.1.4 GUIA DE APRENDIZAJE
2.2 EJECUCION COMPETENCIA
2.2.1 GUIAS E INSTRUMENTOS EVALUACION
2.2.2 PLANES TRABAJO CONCERTADO
2.2.3 ACTA PARA NOVEDADES DESERCION RETIRO ETC
2.2.4 ACTA PLAN MEJORAMIENTO FORMATO GD-F-007
2.2.5 REGISTRO Y CONTROL ASISTENCIA
2.3 ACTA DE CIERRE DE TITULADA DONDE CONSTE LA OPCION QUE ESCOGIERON LOS APRENDICES PARA LA ETAPA PRACTICA
2.4 REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS
3. VERIFICACION DEL PORTAFOLIO
3.1 ACTA DE CIERRE ETAPA LECTIVA O ACTA DE CIERRE PARCIAL PORFINALIZACIÓN CONTRATO INSTRUCTOR.
3.2 ACTA DE CIERRE
3.3 LISTA DE CHEQUEO

OBJETIVO(S)

Realizar seguimiento a la ficha 214533 programa EN TÉCNICO EN COCINA FORMACION NO PRESENCIAL A NOMBRE de PEDRO ANTONIO CELIS PARRA con C.C. No: 91493266 , INSTRUCTOR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR

REVISION DE ACUERDO CON EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE LA FICHA 2145344

CÓDIGO DEL PROYECTO: 2108949
PROGRAMA DE FORMACIÓN: TÉCNICO EN COCINA

No. CÓDIGO DEL PROGRAMA: 635503 VERSION 103
No. CÓDIGO DE FICHA: 2145344
NOMBRE DEL INSTRUCTOR TITULAR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
FECHA DE FINALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ETAPA LECTIVA: 1 DE AGOSTO DEL 2020
FECHA DE FINALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION ETAPA PRACTICA: 7 DE ABRIL DEL 2021
No. CELULAR INSTRUCTOR TITULAR: 3204581120

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. PLANEACION DE LA FORMACION

1.1 PROYECTO FORMATIVO

Se evidencia en portafolio del instructor el pdf del proyecto formativo
APLICAR TECNICAS GASTRONOMICA EN EL MUNICIPIO DE SANTIAGO RESPETANDO LAS NORMAS TECNICAS. Código 2145344

1.2 PLANEACION PEDAGOGICA

Se evidencia el desarrollo de la planeación pedagógica de acuerdo con el proyecto formativo y al plan concertada, utilizando los formatos
GPFI-F-018_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo, en las diferentes competencias de acuerdo con el diseño curricular.

1.3 REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACION

Se evidencia subidos y evaluados en la plataforma Sofía plus, con fecha de corte 04/12/2020

1.4. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS DE ACUERDO CON SOFIA PLUS

Se evidencia la Lista de Aprendices matriculados de acuerdo con Sofia Plus.

2. EJECUCION DE LA FORMACION

2.1 INDUCCION

Se evidencia la carpeta Inducción.

2.1.1 ACTA DE APERTURA O INICIO Y ELECCION DE VOCERO, ESTILOS DE APRENDIZAJE, FORMATO GD-F-007

Se evidencia el acta 01 de apertura de ficha agosto de 2020.

2.1.2 LISTADO ASISTENCIA

Se evidencia lista de asistencia de formulario de Google en vista que la formación fue no presencial.

2.1.3 JUICIOS EVALUACION INDUCCION

Se evidencian Juicios Evaluativos de Inducción aprobados.

2.1.4 GUIA DE APRENDIZAJE

Se evidencia Guía de Aprendizaje de inducción.

2.2 EJECUCION COMPETENCIA

2.2.1 EJECUCION COMPETENCIA

Se evidencian 5 Guías de Aprendizaje, se encuentran ordenadas por Competencia, se evidenciaron Instrumentos de Evaluación de conocimiento 5, desempeño 5 , y de producto 5

www.sena.edu.co
SENAComunica

No.	COMPETENCIA	RESULTADOS	COMPETENCIAS EVALUADAS
1	37714 - INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS.	2	EVALUADOS
2	36180 - Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.	4	EVALUADOS
3	35910 - controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos	3	EVALUADOS
4	37799 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	2	EVALUADOS
4	37800 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.	0	EVALUADOS
5	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA	0	EVALUADOS
6	37801 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	0	EVALUADOS
7	37802 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.	0	EVALUADOS
8	37948-preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento tecnico	2	EVALUADOS
9	36566-manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	0	EVALUADOS

www.sena.edu.co
SENAComunica

10	38558 - Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales	0	EVALUADOS
11	38560 - Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.	0	EVALUADOS
12	38561 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.	0	EVALUADOS
13	36182 - Resultado de Aprendizaje de la Inducción.	1	EVALUADOS

2.2.2 PLANES TRABAJO CONCERTADO

Se evidencia en la plataforma virtual 9 planes de trabajo concertados debidamente diligenciados.

2.2.3 ACTA PARA NOVEDADES DESERCION RETIRO ETC

Se evidencian Acta de Novedades, Deserción, Retiro y demás novedades de la Formación, se anexa el Acta de cierre de la titulada donde se evidencia las deserciones.

IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	NOVEDAD
1124853932	YESICA LORENA CASTRO	Acta N°01 -02 Deserción, correo enviado a desercionesregputumayo@gmail.com, Nov de 2020
41181967	MARIA CRISTINA VILLOTA	
1135029163	YHON JAIRO CALDERON	
41170416	MARIBEL POLANIA	
12197609	CESAR REYES CORONADO	
1057319584	VALENTINA ARIAS MARTINEZ	
1124313957	ESTEFANY LINDEY CERON	
1006662912	JOSE MANUEL PINCHAO BERMEO	
1007012691	BRIT VANESSA MORIANO RECALDE	
TI 1007564894	GREDIS PATRICIA HERREA SANDOVAL	
1124853309	MARIA FERNANDA LUCERO MORALES	
24738556	MARIA LEONILDA FLORES	
1006947	MARIA ISABEL ORTEGON CORDOBA	
1006679945	DANA SOFIA DELGADO GARCIA	
1006742776	DAIRA DEL CARMEN DELGADO JOSA	

2.2.4 ACTA PLAN DE MEJORAMIENTO. FORMATO GD-F-007

El instructor manifiesta que no se concertó ningún Plan de Mejoramiento durante la Formación.

2.2.5 REGISTRO Y CONTROL ASISTENCIA

Se evidencian formatos de Registro y Control de Asistencia, respectivos soportes de formación y formulario de Google Forms, sin verificar en la Plataforma Sofia Plus

2.3 ACTA DE CIERRE DE TITULADA DONDE CONSTE LA OPCION QUE ESCOGIERON LOS APRENDICES PARA LA ETAPA PRACTICA

No Aplica por que los Aprendices todavía están en la Etapa Lectiva.

2.1 REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS

Se evidencia subidos y evaluados en la plataforma Sofía plus, los Juicios Evaluativos con fecha de reporte 12 / 12 / 2020.

Tipo Doc	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Juicios Evaluativos Aprobados	Juicios Evaluativos x Evaluar +	Juicios evaluativos no aprobados Novedad
CC	1124863708	Camila Alejandra	Meneses burbano	EN FORMACION	11	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
CC	1122783866	Claudia del pilas	Bastidas tapias	EN FORMACION	11	6	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida

CC	1127076783	Davis esteven	Arteaga guerrero	EN FORMACION	13	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
CC	1124849577	Doris Maribel	David valencia	EN FORMACION	13	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
TI	1084228333	Edwin alejandro	Moreno barrera	EN FORMACION	13	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
CC	1127079867	Erith yuliana	polania	EN FORMACION	7	10	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	27474609	Gilma rocio	Yela erazo	EN FORMACION	13	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	41182400	Ingrid katerine	Meneses burbano	EN FORMACION	13	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	18188324	Jaison jose	Ortiz paz	EN FORMACION	13	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	1122783607	Leydy britthi	Davila ascuntar	EN FORMACION	12	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	27473291	Leydy nataly	Calderon yela	EN FORMACION	13	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	27470695	Liliana emilsen	Jimenes silva	EN FORMACION	13	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida

	1006815870	María Alejandra	Bastidas tapias	EN FORMACION	7	8	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	1117514061	Maribel	Tocora utima	EN FORMACION	9	8	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	79626683	Mario alejandro	Delgado narvaez	EN FORMACION	11	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	1121507223	Mayerlin yoana	Naucil mojomboy	EN FORMACION	5	10	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	30507737	Norma piedad	rengifo	EN FORMACION	11	6	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	69006923	Sandrsa jislena	Cordoba ortega	EN FORMACION	13	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida
	1122786686	Yeimi carolina	Puerres puerres	EN FORMACION	11	4	Le faltan resultados por evaluar por no entregar evidencias instructor correspondiente de la competencia impartida

3. VERIFICACION DEL PORTAFOLIO

3.1 ACTA DE CIERRE ETAPA LECTIVA O ACTA DE CIERRE PARCIAL POR FINALIZACIÓN CONTRATO INSTRUCTOR.

Se evidencia el Acta No 02 ACTA DE CIERRE DE LA FICHA 2145344 TECNICO EN COCINA . de fecha 12/12/2020.

3.2 ACTA DE CIERRE

Se evidencia Acta de Seguimiento de la ficha 2145344 firmadas por el Instructor responsable y el Instructor que verifico.

3.3 LISTA DE CHEQUEO

Se evidencia Lista de chequeo firmada por el Instructor que verifico la ficha 2145344

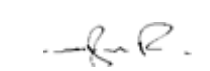
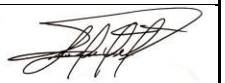
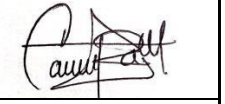
COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

REGISTRO DE ASISTENCIA DELACTA No- 03 ACTA DE SEGUIMIENTO DE LA FICHA 2145344 TECNICO EN COCINA

OBJETIVO (S)	Realizar seguimiento a la ficha 2145344programa EN TÉCNICO EN COCINA A NOMBRE de PEDRO ANTONIO CELIS PARRA con C.C. No: 91493266 , Instructor formación profesional integral en los programas de formación titulada y/o complementaria de la oferta regular.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR /EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	pedro antonio celis parra	91493266		x	sena/fpi	pcelis@sena.edu.co	3205481120	
2	adriana del pilar benavides reyna	41.182.536		x	sena/fpi	abenavidesr@sena.edu.co	3115127329	
3	sebastian enrique osorio	1123205779		x	sena/fpi	senriquesoqsena.edu.co	3148348977	
4	haylen edith aros revelo	27470050	x		sena/fpi	haros@sena.edu.co	3116274588	
5	maria camila enriquez ricaurte	1.124.315.140		x	sena/fpi	mcenriquez@sena.edu.co	3126724939	

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) PEDRO ANTONIO CELIS PARRA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 91493266 realizó el día 11/12/2020 la Capacitación Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) PEDRO ANTONIO CELIS PARRA Identificado(a) con cédula de ciudadanía 91493266 realizó el día 11/12/2020 la Capacitación de protocolos de bioseguridad.

De acuerdo a lo establecido en la Resolución 666 de 2020 del ministerio de salud y protección y social, la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del SENA, mediante la cual se establece el protocolo de medidas generales y de bioseguridad para prevenir y mitigar la propagación del COVID-19, Circular 01-03-2020-000156 del 02 de septiembre del 2020 del Sena, mediante el cual se establece el alcance a la circular 01-03-2020-000098 del 29 de mayo de 2020 del SENA – Lineamientos SENA para el "aislamiento selectivo inteligente".

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General - SENA

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

Escaneado con CamScanner

SENA	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA PROCESO DE GESTIÓN DE INFRAESTRUCTURA Y LOGÍSTICA RELACION DE BIENES A CARGO DEL CUENTADANTE	Versión: 1.01 Fecha: 15.10.2020

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB el Sr(a) CELIS PARRA PEDRO ANTONIO identificado(a) con CC. 91493266 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 10 de diciembre de 2020 a las 09:01:56

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 10/02/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 11/12/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2106586 - 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 : 39,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2129480 - COCINA CALIENTE

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2129492 - COCINA SALUDABLE

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2221596 - COCINA SALUDABLE

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2083477 - COCINA BÁSICA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2145345 - COMIDAS RAPIDAS

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2145356 - COCINA SALUDABLE

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2123269 - COCINA INTERNACIONAL

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2248451 - COCINA ITALIANA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2123258 - COCINA SALUDABLE

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2132553 - COCINA COLOMBIANA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2199287 - COCINA BÁSICA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2216984 - COCINA SALUDABLE

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2241803 - COCINA CRIOLLA NIVEL 2

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 1904359 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 263,30

FICHA DE APRENDIZAJE: 2145344 - 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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 406,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2123272 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2173271 - COCINA ITALIANA

• 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

APLICACIÒN DE NORMAS

-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.

-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.

CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME PARÀMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD

ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES

ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

ELABORAR PREPARACIONES BÁSE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

MANEJO DE MATERIA PRIMA.

ORGANIZAR LA PRODUCCIÒN EN LA CANTIDAD Y CON LA CALIDAD ESTIPULADAS

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR PREPARACIONES DE COCINA ITALIANA EN FORMA HIGIÉNICA TENIENDO EN CUENTAS MATERIAS PRIMAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS REQUERIDOS

REALIZAR PROCESOS BÀSICOS PARA LA PRESTACIÒN DEL SERVICIO

-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR.

2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES

3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	1447,00

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
15/02/2020	24/02/2020	OTROS	30,00
15/02/2020	24/02/2020	OTROS	30,00
01/04/2020	08/04/2020	OTROS	30,00
03/07/2020	18/07/2020	OTROS	20,00
06/07/2020	17/07/2020	OTROS	20,00
03/08/2020	10/08/2020	OTROS	20,00
03/08/2020	07/08/2020	OTROS	20,00
18/09/2020	18/09/2020	OTROS	5,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	175,00

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
ENTREGA DE BIENES E INFORMACIÓN DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL POR EL CONTRATISTA

LUGAR: Puerto Asis
FECHA: 12/12/2020
REGIONAL: Putumayo

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS:	IDENTIFICACIÓN
PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	C.C. No 91493266
DIRECCIÓN U OFICINA DONDE SE EJECUTÓ EL CONTRATO: Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima	

NÚMERO Y FECHA DE CONTRATO: No 86CO1.PCCNTR1359932 fecha de contrato 9 de febrero del 2020-12 de diciembre del 2020

CAUSAL DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO

LIQUIDACIÓN POR MUTUO ACUERDO	x	CESIÓN		LIQUIDACIÓN ANTICIPADA POR MUTUO ACUERDO		TERMINACIÓN UNILATERAL	

DEPENDENCIA SENA	Marcar con x	RESPONSABLES	
		NOMBRES	FIRMA
GESTIÓN DE TIC	X	DIRSON ANDRES FIGUEROA COETATA	
ADMINISTRACIÓN DE DOCUMENTOS		DEISY FERNANDA TORRES GETIAL	
ENTREGA CARNÉ (A Supervisor del Contrato en las Regionales y Centros de Formación) SECRETARÍA GENERAL	X	FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA	
ALMACÉN E INVENTARIOS		NATALIA ELIANA CHAMORRO BRAVO	
SERVICIOS GENERALES, ADQUISICIONES (Administración de edificio; Contratación)		IVAN DARIO QUINTERO MARMOL	
CONTABILIDAD		CARLOS ANDRES REBOLLEDO ARIAS	
TESORERIA		HILDA IRENE COBOS RIVADENEIRA	
COORDINACIÓN DE: ÁREA/GRUPO/ ACADEMICA		FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA	
BIBLIOTECA		YURY AVILA QUIÑONEZ	
OTRO			
OTRO			
SUPERVISOR DE CONTRATO		FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA	

ELEMENTOS FALTANTES U OBLIGACIONES PENDIENTES (Relacionar con su respectivo valor)

OTROS : _____

Firma del Contratista

INSTRUCCIONES PARA OBTENER LIQUIDACIÓN

1. **Procesos a realizar para el Grupo Almacén e Inventarios.**

2. **Procedimiento Oficina de Sistemas** El supervisor del contrato debe registrar el requerimiento en la Mesa de Servicios y relacionar el número del caso en la casilla de la Oficina de Sistemas. (Puede relacionar en un requerimiento a varios cuenta dantes, lo importante es especificar el nombre y la cedula de cada uno de los que finalizan el contrato).
Para los responsables en los centros de formación se sugiere que lo firme el encargado de sistemas en representación del grupo el procedimiento seria similar.