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

Abril de 2026

Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol

Generalidades:

1) Este formato tiene por objeto dar cuenta de la ejecución mensual que un contratista desarrolla con ocasión de un contrato de prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión.
2) La acreditación del documento por el contratista brinda al supervisor las herramientas que le permiten verificar la ejecución del contrato para efectos de pago.
3) El formato está asociado al Manual de Contratación (GCCON-M-001) y al Manual Supervisión e Interventoría (GCCON-M-002), así como a los procedimientos que rigen la gestión contractual de la entidad.
4) Este formato es diligenciado por el contratista y es revisado y aprobado por el supervisor del contrato. De igual forma, también podrá ser suscrito por el ordenador del gasto.
5) Su diligenciamiento se debe dar cada vez que se realice un reporte mensual de actividades.
6) **El formato no requiere ser impreso.** Sin embargo, debe ser cargado en las plataformas administradas por Colombia Compra Eficiente.
7) Este formato, una vez diligenciado, deberá archivarse de conformidad con lo establecido en las tablas de retención documental de la entidad.
8) El contenido que se encuentra en color diferente a negro, entre paréntesis o con el signo “[]” son orientaciones para el diligenciamiento del formato.
9) El formato puede ser modificado en aquellos apartados en que así se indique.
10) Las notas internas son situaciones o recomendaciones que se deben tener en cuenta al momento de elaborar el formato. No obstante, las mismas deben ser eliminadas previa impresión o suscripción del mismo.
11) Todas las recomendaciones o sugerencias que busquen mejorar el presente documento pueden ser remitidas al correo de la Dirección jurídica del SENA.

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, abril de 2026

Señor(a)
Cesar Augusto Serrano Rodríguez
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9202356
Coordinador (E) Programas especiales

Centro de Industria y Servicios del Meta Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual abril de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9202356 de 2026

Jean Andrés Lemus Rincón, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 86064522, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para los Trece (13) contratos la suma de QUINIENTOS OCHENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/CTE ($587.449.628) el cual será amparado en el CDPS 426 del 09 de enero de 2026 Dependencia 953210 CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META con Posición Catalogo de gasto C-3602-1300-11-20305C3602031-02 ADQUIS. DE BYS - VALOR BLOQUEADO SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL.

Esta suma será pagada por el SENA a los contratistas de la siguiente manera: a) Para los programas a continuación relacionados se pagará así:

a) Un primer pago correspondiente a veintisiete (27) días del mes de febrero por un valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y TRES MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.263.747)

b) Nueve (09) Pagos iguales mensuales de marzo a noviembre, por un valor de CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y SIETE MIL CUATROCIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($4.737.497) cada uno y un último pago por 3 días de diciembre por un valor de CUATROCIENTOS SETENTA Y TRES MIL

SETECIENTOS CINCUENTA MIL PESOS M/CTE ($473.750), para un total de CUARENTA Y SIETE MLLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL NOVECIENTOS SETENTA PESOS MCTE ($47.374.970) C/U.

Plazo: Será hasta el 03 de diciembre de 2026.

Objeto: Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas ofertados por el Centro de Industria y Servicios del Meta de la Línea presupuestal para atención a Población Victima y Desplazada (PVD) de acuerdo a su perfil profesional y diseño curricular en ejecución para la vigencia 2026, en la especialidad de COCINA BASICA NIVEL 1.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén	No se desarrolló la actividad durante el presente mes, debido a que no se generaron novedades ni requerimientos relacionados con la responsabilidad sobre los bienes y elementos asignados en el marco de esta obligación.	N/A
2	Tener la disponibilidad de desplazamiento a los lugares donde se oriente la formación.	Para este mes de abril, el desplazamiento según la planeación fue en el municipio de Puerto López y Villavicencio	Anexo 1
3	Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro de acuerdo con la ejecución del contrato junto con la copia del carné vigente institucional.	La cuenta e informes correspondientes al mes de abril se presenta dentro de los tiempos establecidos	Anexo 2
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	La formación se imparte de acuerdo a la planeación correspondiente para el mes de abril con base en el diseño y desarrollo curricular para el municipio de Puerto López y Villavicencio para las fichas 3488224 COCINA CALIENTE-3488243 PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA	Anexo 3

5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se crea ruta de aprendizaje y se asocian aprendices para las fichas 3488224 COCINA CALIENTE y 3488243 PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA. Los juicios evaluativos serán generados con base en los tiempos de finalización.	Anexo 4
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Se registran los tiempos de formación correspondientes en la plataforma Sofia plus.	Anexo 5
7	Reportar oportunamente al coordinador académico y el(la) apoyo(a) administrativo de la coordinación de las novedades, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas.	Durante el presente mes no se presentaron novedades frente a la ejecución y formación de las fichas asignadas (3488224 de cocina caliente y la 3488243 para procesos básicos de pastelería	N/A
8	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	Para los (2) programas de formación correspondientes al mes de abril se realiza recolección de documentos y comprobación de registro	Anexo 6
9	Verificar que los matriculados a su formación se encuentren en estado "en formación” en el sistema de gestión académica de la entidad.	Se verifica por la plataforma Betowa del registro de aprendices y posteriormente su estado en senasofiaplus.	Anexo 6
10	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	Es atendida la solicitud realizada por la corporación CORPALLANOS al centro de industria y servicios del Meta y a la secretaria de desarrollo social del municipio de Puerto López.	Anexo 11

11	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de formación directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	Se ejecuta con base en la planeación el número de horas (160) correspondientes al mes de abril según el tiempo establecido en el contrato	Anexo 5
12	Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Se asiste a (1) reunión programada por la coordinación de programas especiales el día miércoles 8-04-26 en el auditorio	Anexo 7
13	Realizar la solicitud de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y demás procedimientos.	Con base en la reunión del día 2-02-26 sobre materiales de formación, se realiza el consolidado respectivo para el año de formación y es enviado al apoyo de coordinación académica vía WhatsApp y al correo institucional especiales.cism@sena.edu.co en formato Excel y hasta la fecha no se reciben materiales de formación.	Anexo 8
14	Mantener el certificado por competencias laborales vigente, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos de certificación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.	Se cuenta con las competencias propias del programa y se estará actualizando como la obligación lo dice	Anexo 9
15	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro.	El historial académico de la ejecución es compartido a las carpetas correspondientes en drive.	Anexo 10

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato para legalización del desplazamiento, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados. Cada informe de legalización cuenta con el visto bueno del supervisor.

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: (i) Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, (ii) los desplazamientos realizados y (iii) el pago de la planilla de seguridad social y parafiscal nro. 53996213 en miplanilla.com. referente al mes de marzo de 2026.

Cordialmente,

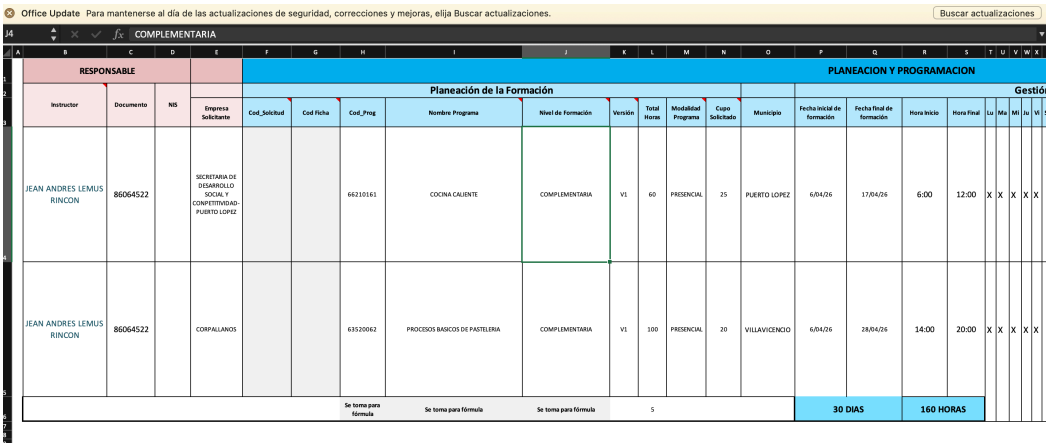
Jean Andrés Lemus Rincón
Contratista
C.C. No. 86064522

Firma

Cesar Augusto Serrano Rodríguez
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR. 9202356 del 2026
Coordinador (E) Programas Especiales

ANEXOS

Anexo 1



Office Update Para mantenerse al día de las actualizaciones de seguridad, correcciones y mejoras, elija Buscar actualizaciones. Buscar actualizaciones

J4 COMPLEMENTARIA

RESPONSABLE				PLANEACION Y PROGRAMACION																										
				Planeación de la Formación																										Gestió
Instructor	Documento	NIS	Empresa Solicitante	Cod_Solicitud	Cod Ficha	Cod_Prog	Nombre Programa	Nivel de Formación	Versión	Total Horas	Modalidad Programa	Cupo Solicitado	Municipio	Fecha inicial de formación	Fecha final de formación	Hora Inicio	Hora Final	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi								
JEAN ANDRES LEMUS RINCON	86064522		SECRETARIA DE DESARROLLO SOCIAL Y COMPETITIVIDAD-PUERTO LOPEZ			66210161	COCINA CALIENTE	COMPLEMENTARIA	V1	60	PRESENCIAL	25	PUERTO LOPEZ	6/04/26	17/04/26	6:00	12:00	X	X	X	X	X								
JEAN ANDRES LEMUS RINCON	86064522		CORPALLANOS			63520062	PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA	COMPLEMENTARIA	V1	100	PRESENCIAL	20	VILLAVICENCIO	6/04/26	28/04/26	14:00	20:00	X	X	X	X	X								
						Se toma para fórmula	Se toma para fórmula	Se toma para fórmula		5				30 DIAS		160 HORAS												

Anexo 2

MES	FECHA ENTREGA CONTABILIDAD	FECHA PAGO
Enero	Desde el 19 hasta el 23	ene-30
Febrero	Desde el 17 hasta el 20	feb-27
Marzo	Desde el 16 hasta el 20	mar-30
Abril	Desde el 17 hasta el 20	abr-30
Mayo	Desde el 15 hasta el 20	may-29
Junio	Desde el 16 hasta el 19	jun-26
Julio	Desde el 17 hasta el 22	jul-30
Agosto	Desde el 18 hasta el 22	ago-28
Septiembre	Desde el 17 hasta el 22	sep-30
Octubre	Desde el 16 hasta el 21	oct-30
Noviembre	Desde el 17 hasta el 20	nov-27
Diciembre	Desde el 11 hasta el 16	dic-23



CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN

Pública | Pública Clasificada | Pública Reservada

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, abril de 2026

Señor(a)
Jorge Daniel Ziga Rodríguez
Supervisor(a) contrato nro. CO1.PCCNTR.9202356
Coordinador Académico de Programas especiales

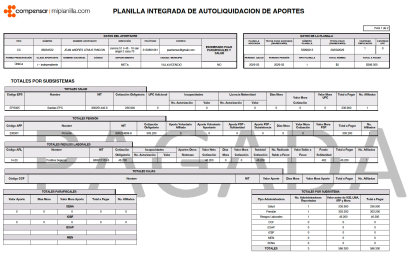
Centro de Industria y Servicios del Meta Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual abril de 2026

Referencia: CO1.PCCNTR.9202356 de 2026

Jean Andrés Lemus Rincón, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 86064522, en mi calidad de contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para los Trece (13) contratos la suma de ELEINENTOS OCHENTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL SESCIENTOS VEINTIOCHO PESOS M/CTE.($587.449.628) el cual será amparado en el COPS 426 del 09 de enero de 2026 Dependencia 9532210 CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META con Posición Catalogo de gasto C-3602-1300-11-2026SC3602031-02 ADQUIS. DE BYS - VALOR BLOQUEADO SERVICIO DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO EN COMPETENCIAS PARA LA INSERCIÓN LABORAL.



compensar | miplanilla.com PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES PARAFISCALES

TOTALES POR SUBCONCEPTOS

PAGADA

Anexo 3

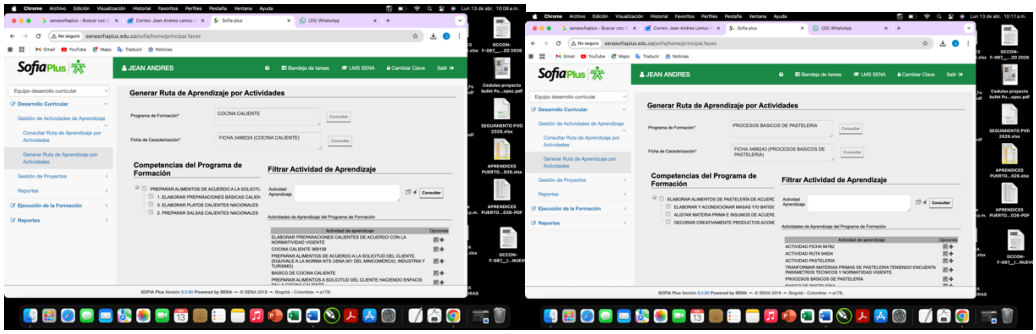
Código de solicitud: 2415669
Código de ficha: 3488243
Fecha de inicio: 12/04/2026

Geovani Alexander Alarcon Pineda
Centro De Industria Y Servicios Del Meta - Contratista
gaalarcon@sena.edu.co
3103131664
Km 1 Via Acacias
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Código de solicitud: 2415105
Código de ficha: 3488224
Fecha de inicio: 12/04/2026

Geovani Alexander Alarcon Pineda
Centro De Industria Y Servicios Del Meta - Contratista
gaalarcon@sena.edu.co
3103131664
Km 1 Via Acacias
www.sena.edu.co
@SENAcomunica

Anexo 4



Anexo 5

INSTRUCTOR: JEAN ANDRES LEMUS RINCON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3488224 - 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

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 : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3488243 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM, Y ÉTICA PROFESIONAL

5/04/26 13:45 Page 1 of 2

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS. ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABILEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 100,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

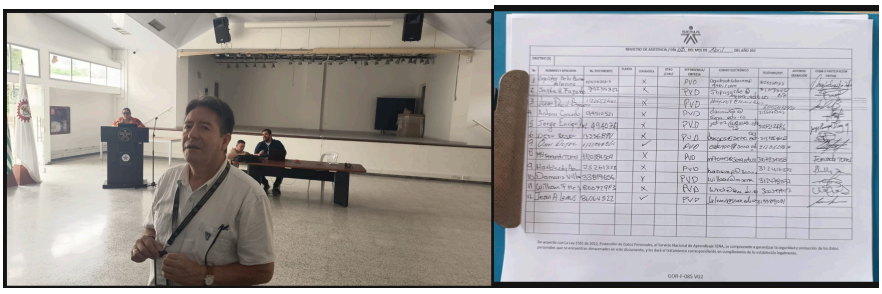
INSTRUCTOR: JEAN ANDRES LEMUS RINCON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

Anexo 6



Anexo 7



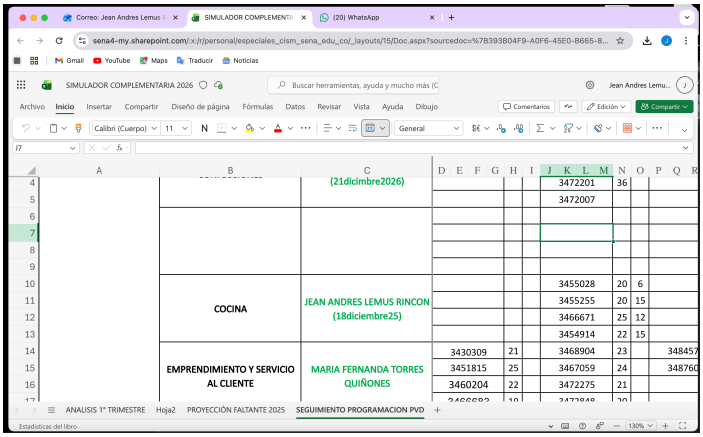
Anexo 8



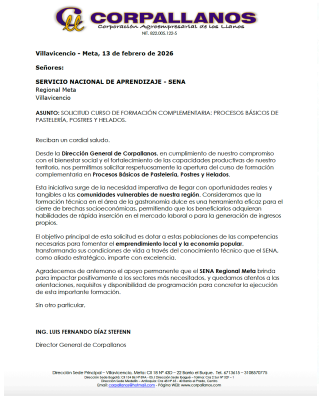
Anexo 9



Anexo 10



Anexo 11


CORPALLANOS
Corporación Agroempresarial de los Llanos

Villavicencio - Meta, 13 de febrero de 2026

Señores:

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Regional Meta
Villavicencio

ASUNTO: SOLICITUD CURSO DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA: PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA, POSTRES Y HELADOS.

Reciban un cordial saludo.

Desde la **Dirección General de Corpallanos**, en cumplimiento de nuestro compromiso con el bienestar social y el fortalecimiento de las capacidades productivas de nuestro territorio, nos permitimos solicitar respetuosamente la apertura del curso de formación complementaria en **Procesos Básicos de Pastelería, Postres y Helados.**

Esta iniciativa surge de la necesidad imperativa de llegar con oportunidades reales y tangibles a las **comunidades vulnerables de nuestra región.** Consideramos que la formación técnica en el área de la gastronomía dulce es una herramienta eficaz para el cierre de brechas socioeconómicas, permitiendo que los beneficiarios adquieran habilidades de rápida inserción en el mercado laboral o para la generación de ingresos propios.

El objetivo principal de esta solicitud es dotar a estas poblaciones de las competencias necesarias para fomentar el **emprendimiento local y la economía popular**, transformando sus condiciones de vida a través del conocimiento técnico que el SENA, como aliado estratégico, imparte con excelencia.

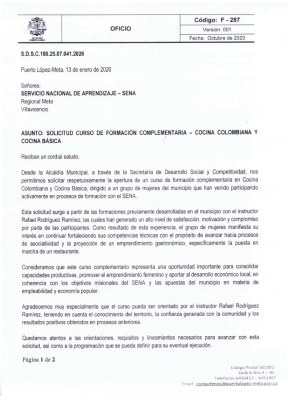
Agradecemos de antemano el apoyo permanente que el **SENA Regional Meta** brinda para impactar positivamente a los sectores más necesitados, y quedamos atentos a las orientaciones, requisitos y disponibilidad de programación para concretar la ejecución de esta importante formación.

Sin otro particular,

ING. LUIS FERNANDO DÍAZ STEFENN

Director General de Corpallanos

Dirección Sede Principal – Villavicencio, Meta: Cll 10 Nº 42D – 22 Barrio el Buque. Tel. 6713615 – 3136570775
Dirección Yopal: Cll 24 No 21 Mz. 32 Urbanización Gaia Yopal – Celular Cel 314 Nº 08 – 1
Dirección Casa Medellín – Antioquia: Cra 49 Nº 61 - 44 Barrio el Prado, Centro
Email: corpallanos@hotmail.com – Página WEB: www.corpallanos.com


OFICIO
Código: F - 287
Versión: 001
Fecha: Octubre de 2020

S.D.S.C.188.25.07.041.2026

Puerto López-Meta, 13 de enero de 2026

Señores
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
Regional Meta
Villavicencio

ASUNTO: SOLICITUD CURSO DE FORMACIÓN COMPLEMENTARIA – COCINA COLOMBIANA Y COCINA BÁSICA

Reciban un cordial saludo.

Desde la Alcaldía Municipal, a través de la Secretaría de Desarrollo Social y Competitividad, nos permitimos solicitar respetuosamente la apertura de un curso de formación complementaria en Cocina Colombiana y Cocina Básica, dirigido a un grupo de mujeres del municipio que han venido participando activamente en procesos de formación con el SENA.

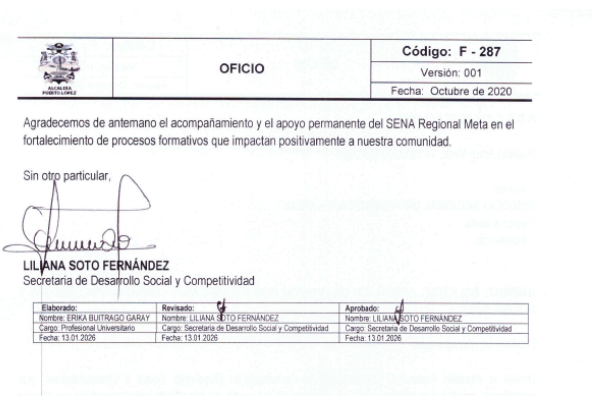
Esta solicitud surge a partir de las formaciones previamente desarrolladas en el municipio con el instructor Rafael Rodríguez Ramírez, las cuales han generado un alto nivel de satisfacción, motivación y compromiso por parte de las participantes. Como resultado de esta experiencia, el grupo de mujeres manifiesta su interés en continuar fortaleciendo sus competencias técnicas con el propósito de avanzar hacia procesos de asociatividad y la proyección de un emprendimiento gastronómico, especialmente la puesta en marcha de un restaurante.

Consideramos que este curso complementario representa una oportunidad importante para consolidar capacidades productivas, promover el emprendimiento femenino y aportar al desarrollo económico local, en coherencia con los objetivos misionales del SENA y las apuestas del municipio en materia de empleabilidad y economía popular.

Agradeceros muy especialmente que el curso pueda ser orientado por el instructor Rafael Rodríguez Ramírez, teniendo en cuenta el conocimiento del territorio, la confianza generada con la comunidad y los resultados positivos obtenidos en procesos anteriores.

Quedamos atentos a las orientaciones, requisitos y lineamientos necesarios para avanzar con esta solicitud, así como a la programación que se pueda definir para su eventual ejecución.

Página 1 de 2


OFICIO
Código: F - 287
Versión: 001
Fecha: Octubre de 2020

Agradecemos de antemano el acompañamiento y el apoyo permanente del SENA Regional Meta en el fortalecimiento de procesos formativos que impactan positivamente a nuestra comunidad.

Sin otro particular,

LILIANA SOTO FERNÁNDEZ
Secretaria de Desarrollo Social y Competitividad

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
Nombre: ERIKA BUITRAGO GARAY	Nombre: LILIANA SOTO FERNÁNDEZ	Nombre: LILIANA SOTO FERNÁNDEZ
Cargo: Profesional Universitario	Cargo: Secretaria de Desarrollo Social y Competitividad	Cargo: Secretaria de Desarrollo Social y Competitividad
Fecha: 13.01.2026	Fecha: 13.01.2026	Fecha: 13.01.2026

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE ENTRADA EN VIGENCIA	NATURALEZA DEL CAMBIO
1	Marzo 2026	Creación del formato. El presente formato sustituye el formato GTH-F-062, en virtud de su migración del proceso de Gestión del Talento Humano al proceso de Gestión Contractual, conforme a la actualización documental correspondiente.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JEAN ANDRES LEMUS RINCON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/04/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3488224 - 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

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 : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3488243 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	100,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	160,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: JEAN ANDRES LEMUS RINCON

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META