CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 30 septiembre de 2026

Señor
EDICSON LÓPEZ BENJUMEA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 9080311
Instructor Grado 11
Centro Agroturístico
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes septiembre del año 2026
Referencia: No CO1.PCCNTR. 9080311 del año 2026

BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS, identificado con la cédula de ciudadanía nro. 1005450413, 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 el contrato la suma de cincuenta millones cincuenta y nueve mil quinientos cincuenta y dos pesos (50.059.552). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de enero de 2026. b) diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2026, por valor de Cuatro millones setecientos treinta y siete mil cuatrocientos noventa y siete pesos m/cte. ($ 4.737.497) .c) Un último pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2026. Los pagos se realizarán mes vencido conforme se estipula en el estudio previo.

Plazo: hasta el 15 de diciembre de 2026

Objeto: Prestar servicios profesionales como instructor para impartir formación profesional integral en la red de conocimiento Hotelería y Turismo en el área temática Cocina, mediante el

desarrollo de actividades formativas en los programas de titulados y/o complementarios del Centro Agroturístico, Regional Santander.

Ejecución mensual de actividades

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	Realizo alistamiento para impartir formación presencial en las Fichas 3550726 programación titulada técnico en cocina. 3410230 programación titulada técnico en cocina.	EV1 Correo electrónico institucional. Link De Portafolio Instructor Share Point: 3550726 Tn Cocina 3410230 - Tn Cocina
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Se Imparte formación según programación asignada en: 3550726 programación titulada técnico en cocina. 3410230 programación titulada técnico en cocina.	EV2 Link De Portafolio Instructor Share Point: 3550726 Tn Cocina

			3410230 - Tn Cocina Formato de evidencias
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje Como TEST DE APRENDIZAJES PREVIOS, LISTAS DE CHEQUEO Y TALLERES PRACTICOS, SEGÚN GUIAS DE PREPARACION DE ALIMENTOS establecidos en las siguientes: Formación 3550726 programación titulada técnico en cocina. 3410230 programación titulada técnico en cocina.	EV3 Link De Portafolio Instructor Share Point: 3550726 Tn Cocina 3410230 - Tn Cocina Guías de aprendizaje
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emite juicio evaluativo 3550726 programación titulada técnico en cocina. y Resultado de aprendizaje Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.	EV4 Plataforma SOFIA PLUS. Pantallazo de juicios evaluativos
8	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.	Se realiza el procedimiento de registro, matrícula y envió de documentación para la formación complementaria de las fichas: 3550726 programación titulada técnico en cocina. 3410230 programación titulada técnico en cocina.	Sofía plus Correo institucional Link De Portafolio Instructor Share Point: 3550726 Tn Cocina 3410230 - Tn Cocina

9	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). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se realiza verificación de los aprendices en formación titulada: 3550726 programación titulada técnico en cocina. 3410230 programación titulada técnico en cocina.	EV5 Plataforma SOFIA PLUS Correo electrónico institucional
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se hace cumplir el reglamento de aprendiz, así como el manual de convivencia en Formación complementaria diligenciando formato de asistencia diaria. 3550726 programación titulada técnico en cocina. 3410230 programación titulada técnico en cocina.	**EV6** Formato de evidencias registro asistencia
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	**N/A**

	contrato, cuando el centro lo requiera		
13	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	Se hace uso de los formatos y guías del sistema integrado de Gestión durante el mes en las formaciones complementarias 3550726 programación titulada técnico en cocina. 3410230 programación titulada técnico en cocina. Participación en los retos del mes SIGA programado por el centro de formación durante el mes de septiembre	**EV8** Link De Portafolio Instructor Share Point: 3550726 Tn Cocina 3410230 - Tn Cocina Pantallazo del reto SIGA
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Apoyo en la divulgación por redes sociales de la cuarta oferta de formación presencial y a distancia del 2026	EV9 Formato de evidencias
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera	Se realiza seguimiento de etapa productiva a los aprendices asignados. Fichas con actividades en etapa productiva **Ficha** 3231315 Programa de Formación TECNICO EN PASTELERIA Fecha Inicio: septiembre 14 de 2026 Fecha Fin: septiembre 17 de 2026 HORAS A REPORTAR: 16 Competencia: Resultados de aprendizaje etapa práctica Actividad de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	EV10 Link Drive Etapas Productivas https://drive.google.com/drive/folders/18VRF8DTwWKaZkGKenntJmfp4Op0ieDsw?usp=sharing

		Ficha 3289886 Programa de Formación TÉCNICO EN COCINA Fecha Inicio: septiembre 1 de 2026 Fecha Fin: septiembre 4 de 2026 HORAS A REPORTAR: 16 Competencia: Resultados de aprendizaje etapa práctica Actividad de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz APONTE NOVA GEORGE SEBASTIAN, VARGAS CALA OSCAR EDUARDO, BERNAL CABALLERO JUAN DAVID, CRUZ PEREZ LISETH PAOLA, GUIO CARRILLO HERNANDO, GUEVARA ARDILA JUAN SEBASTIAN, PIMIENTO PACHECO YANKY DUBAY, RUEDA ROJAS OLGA LUCIA, RODRIGUEZ HIGUERA CRISTIAN ESTIBEN, DIAZ LARROTA ISABELA, PARADA SERRANO NICOLLE STEPHANY ficha 3175028 técnico en cocina. Fecha Inicio: 9/09/2026 Fecha Fin: 11/09/2026 Número de Horas: 20 **TOTAL, DE HORAS 52**	
16	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	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A

17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Participar a revisión de cuenta presencial el día 15 mes septiembre	**EV11** Correo electrónico institucional Formato de evidencias
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación	Se imparte formación en las siguientes fichas teniendo en cuenta la planeación y lo programado desde coordinación académica, de la siguiente manera: 1. Formación titulada Ficha: 3550726 Fechas: SEPTIEMBRE: 08, 09, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 18 de 2026 Rango de Horas: 18:30 a 23:30 pm Nombre del Programa: TECNICO EN COCINA Competencia: CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE	**EV12** Link De Portafolio Instructor Share Point: 3550726 Tn Cocina 3410230 - Tn Cocina Sofía plus

		ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. Actividad de Aprendizaje: SOLICITAR Y VERIFICAR LAS ÁREAS, EQUIPOS, UTENSILIOS Y EMPAQUES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO DE ACUERDO A LAS ORDENES DE PRODUCCION Y STOCK DE PRODUCTOS Horas de Formación: 45 Horas. Ficha: 3550726 Fechas: SEPTIEMBRE: 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29, 30 de 2026 Rango de Horas: 18:30 a 23:30 pm Nombre del Programa: TECNICO EN COCINA Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO Actividad de Aprendizaje: Apropiar las técnicas de cocina, en la elaboración de productos alimenticios y bases de la cocina con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos Horas de Formación: 40 Horas. Ficha: 3410230 Fechas: SEPTIEMBRE: 01, 02, 03, 07, 08, 09, 10 de 2026 Rango de Horas: 18:30 a 23:30 pm Nombre del Programa: TECNICO EN COCINA Competencia: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO Actividad de Aprendizaje: Apropiar las técnicas de cocina en la elaboración de productos de panificación con medidas sanitarias para el proceso en producción de alimentos Horas de Formación: 42 Horas. HORAS DE FORMACION: 127 HORAS 2. Actividades Adicionales **Ficha** 3231315	

		Programa de Formación TECNICO EN PASTELERIA Fecha Inicio: septiembre 14 de 2026 Fecha Fin: septiembre 17 de 2026 HORAS A REPORTAR: 16 Competencia: Resultados de aprendizaje etapa práctica Actividad de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión. **Ficha** 3289886 Programa de Formación TÉCNICO EN COCINA Fecha Inicio: septiembre 1 de 2026 Fecha Fin: septiembre 4 de 2026 HORAS A REPORTAR: 16 Competencia: Resultados de aprendizaje etapa práctica Actividad de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz APONTE NOVA GEORGE SEBASTIAN, VARGAS CALA OSCAR EDUARDO, BERNAL CABALLERO JUAN DAVID, CRUZ PEREZ LISETH PAOLA, GUIO CARRILLO HERNANDO, GUEVARA ARDILA JUAN SEBASTIAN, PIMIENTO PACHECO YANKY DUBAY,	

		RUEDA ROJAS OLGA LUCIA, RODRIGUEZ HIGUERA CRISTIAN ESTIBEN, DIAZ LARROTA ISABELA, PARADA SERRANO NICOLLE STEPHANY ficha 3175028 técnico en cocina. Fecha Inicio: 9/09/2026 Fecha Fin: 11/09/2026 Número de Horas: 20 **TOTAL, DE HORAS 52** Total, Horas ejecutadas mes de septiembre de 2026: 179Horas	
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A

27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y	Presentar los informes y documentos de trámite de pago dentro de los términos	EV13

	presentar informes mensuales de la ejecución del contrato	establecidos por la entidad de acuerdo a los lineamientos. Documento Gestión Financiera: GF 1005450413_8626_SEPTIEMBRE_2026 Documento Gestión Contractual: GC 1005450413_ 8626_SEPTIEMBRE_2026	Correo electrónico institucional
33	Contar con disponibilidad para brindar formación profesional integral de aprendices conforme a las necesidades y la misión del SENA en las diferentes jornadas de atención a los aprendices (mañana, tarde o mixta) en los diferentes lugares de la provicina Guanentina y comunera	Se da cumplimiento a la programación asignada según la jornada correspondiente para la formación 3550726 programación titulada técnico en cocina. 3410230 programación titulada técnico en cocina.	**EV14** Evidencias fotograficas Pantallazo Sofia plus,
34	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Para el periodo del informe no se ejecutaron acciones referentes al cumplimiento de esta obligación.	N/A

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

Para efectos del presente informe, se adjuntan las certificaciones de antecedentes correspondientes, con las fechas que se relacionan a continuación:

- Certificación de antecedentes fiscales: 15/09/2026
- Certificación de antecedentes penales: 15/09/2026

- Certificación de antecedentes disciplinarios: 15/09/2026
- Certificación de registro nacional de medidas correctivas: 15/09/2026

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. 509670714, operador APORTES EN LINEA referente al mes de agosto del 2026.

Cordialmente,



BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS

Contratista

C.C. No. 1.005.450.413

EDICSON LÓPEZ BENJUMEA
Supervisor del Contrato CO1.PCCNTR. 9080311 de 2026

32INFORME DE EVIDENCIAS CONTRACTUALES					
NOMBRE CONTRATISTA: Brayan Julián Becerra Vargas					
NUMERO DE CONTRATO: CONTRATO CO1.PCCNTR.9080311 DE 2026					
MES: SEPTIEMBRE					
CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública	X	Pública Clasificada		Pública Reservada	

Obligación 01 Realizar alistamiento para impartir formación en las fichas complementarias y formación titulada.

Reportes

INSTRUCTOR: BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS
HORAS DE FORMACIÓN: 127 HORAS
HORAS DE OTRAS ACTIVIDADES: 0 HORAS
TOTAL DE HORAS: 127 HORAS

SEPTIEMBRE DE 2026

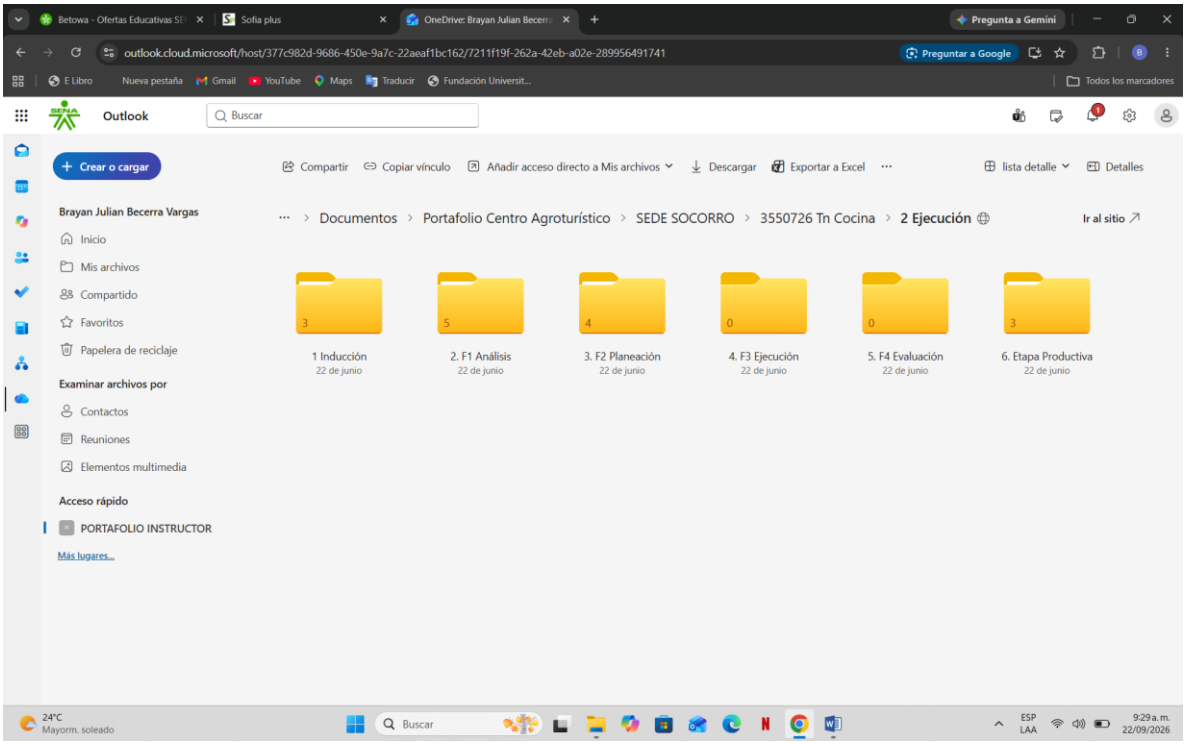
LUN	MAR	MIÉ	JUE	VIE	SÁB	DOM
31	1 3410230	2 3410230	3 3410230	4	5	6
7 3410230	8 3410230 3550726	9 3410230 3550726	10 3410230 3550726	11 3550726	12	13
14 3550726	15 3550726	16 3550726	17 3550726	18 3550726	19	20
21 3550726	22 3550726	23 3550726	24 3550726	25 3550726	26	27
28 3550726	29 3550726	30 3550726	1	2	3	4

Formación

3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

3410230 programación titulada técnico en cocina. 3410230 - Tn Cocina

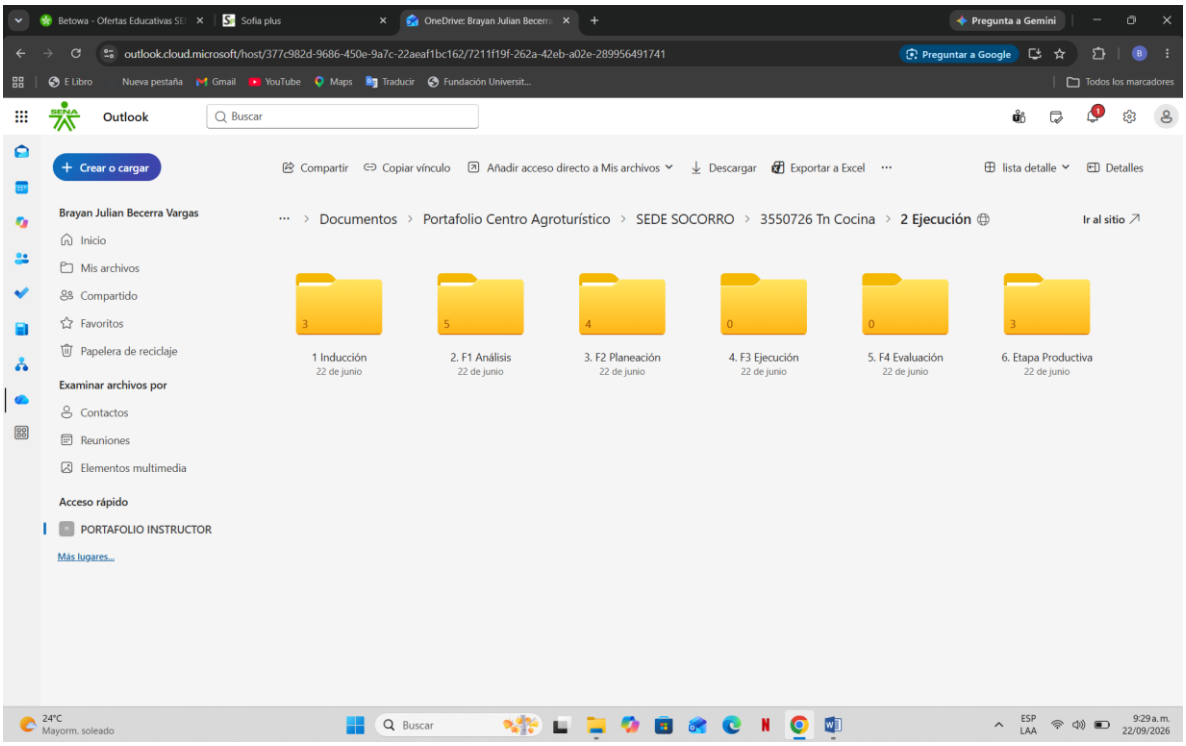
Obligación 4: Se Imparte formación según programación asignada en Formación complementaria y formación titulada.



3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

3410230 programación titulada técnico en cocina. 3410230 - Tn Cocina

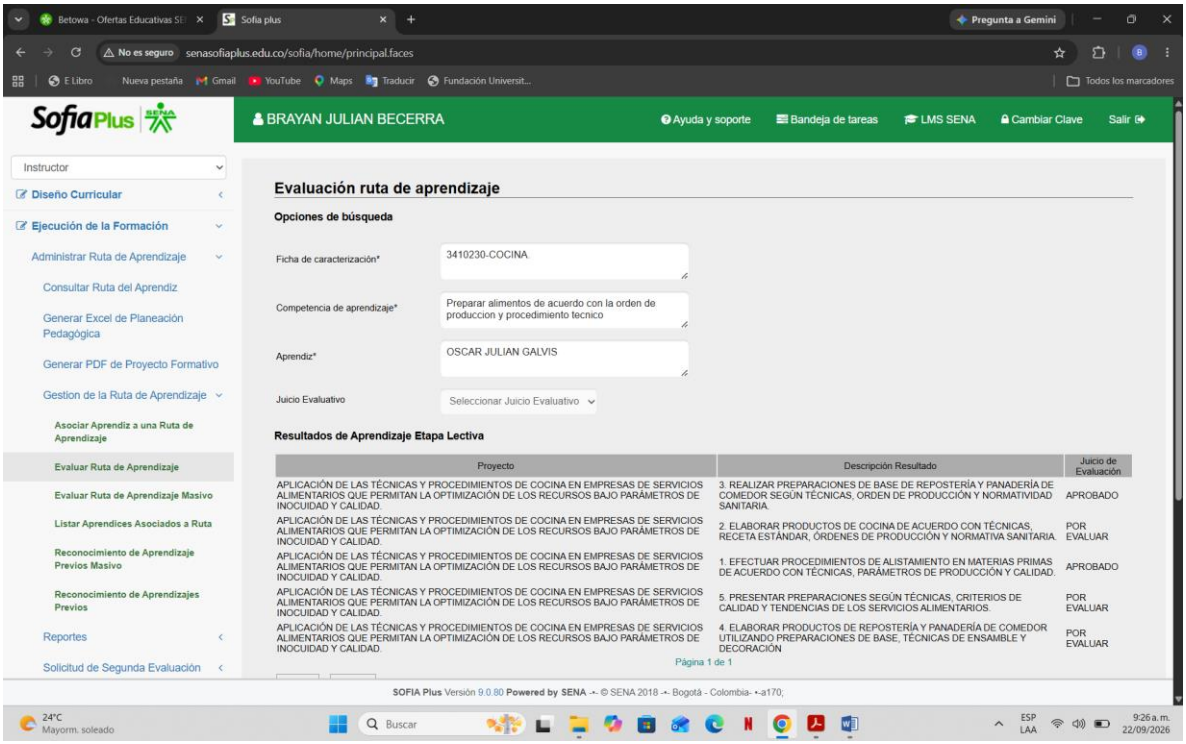
Obligación 5: Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje Como TEST DE APRENDIZAJES PREVIOS, LISTAS DE CHEQUEO Y TALLERES PRACTICOS, SEGÚN GUIAS DE PREPARACION DE ALIMENTOS establecidos en las siguientes fichas



3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

3410230 programación titulada técnico en cocina. 3410230 - Tn Cocina

Obligación 7: Se emite juicio evaluativo Ficha 3410230 programación titulada técnico en cocina. y Resultado de aprendizaje REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA



Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	21/09/2026
Ficha de Caracterización:	3410230
Cógigo:	635503
Versión:	103
Denominación:	COCINA.
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	10/03/2026
Fecha Fin:	13/06/2027
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9541 - CENTRO AGROTURÍSTICO

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Juicio de Evaluación	Fecha y Hora del Juicio Evaluativo	Funcionario que registro el juicio ev
CC	1005483177	OSCAR JULIAN	GALVIS CARVAJAL	APROBADO	21/09/2026 10.39 a	CC 1005450413 - BRAYAN JULIAN BE
CC	1005483177	OSCAR JULIAN	GALVIS CARVAJAL	POR EVALUAR		-

Obligación 8: Se realiza el procedimiento de registro, matrícula y envió de documentación para la formación complementaria y formación titulada.

3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

3410230 programación titulada técnico en cocina. 3410230 - Tn Cocina

Obligación 9: Se realiza verificación de los aprendices en formación complementaria y formación titulada.

3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

3410230 programación titulada técnico en cocina. 3410230 - Tn Cocina

Obligación 11: Se hace cumplir el reglamento de aprendiz, así como el manual de convivencia en Formación complementaria y formación titulada diligenciando formato de asistencia diaria.

3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

3410230 programación titulada técnico en cocina. 3410230 - Tn Cocina

Reporte de Inscripciones

3550726
COCINA.

Nombre	Observacionees	1/09/2026	2/09/2026	3/09/2026	4/09/2026	7/09/2026	8/09/2026
							Asistenc
AMY MARIANA DIAZ ARENAS		x	x	x	x	x	x
ANGEL DAVID GONZALEZ FUENTES		x	x	x	x	x	x
ANGELA MARIA BAEZ HURTADO		x	x	x	x	x	x
CARLOS ANDRES LOZADA BUENO		x	x	x	x	x	x
CARLOS DAVID PRADA TOLOZA		x	x	x	x	x	x
CARMEN ALICIA MONTAÑO RUEDA		x	x	x	x	x	x
CESAR AUGUSTO PEÑARANDA FRANCO		x	x	x	x	x	x
DAVID TORRES MORANTE		x	x	x	x	x	x
DIANA MARLEIDY PIÑA AYALA	Retiro voluntario						
DIANA PATRICIA PRIETO ROJAS	Desercion						
EDWIN FABIAN SEPULVEDA FAJARDO		x	x	x	x	x	x
EMMANUEL SANTIAGO GARCIA LEON		x	x	x	x	x	x
JOHN ALEJANDRO SANTOS VARGAS		x	x	x	x	x	x
LAURA SOFIA CUEVAS BASTO		x	x	x	x	x	x
LAURA VALENTINA SAAVEDRA CEPEDA		x	x	x	x	x	x
LELY MATILDE BLANCO ARDILA		x	x	x	x	x	x
MARIA PAULA ALVAREZ RINCON	Retiro voluntario						
MAYERLY FORERO RODRIGUEZ		x	x	x	x	x	x
NICOLE SOFIA PUENTES OBREGON		x	x	x	x	x	x
SANDRA LIZETH AFANADOR MARIN		x	x	x	x	x	x
SANDRA PATRICIA MONTAÑO RUEDA		x	x	x	x	x	x
STEVENS ALEJANDRO VELOZA MONTAÑO		x	x	x	x	x	x
YESICA PAOLA ROMERO AGUILLON		x	x	x	x	x	x
JULIETH FERNANDA ORTIZ OLARTE		x	x	x	x	x	x

Obligación 13: Se hace uso de los formatos y guías del sistema integrado de Gestión durante el mes en las formaciones complementaria y formación titulada.

3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

3410230 programación titulada técnico en cocina. 3410230 - Tn Cocina

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico de Cocina Versión 103.**
- Código del Programa de Formación: **635503.**
- Nombre del Proyecto Formativo: **Aplicación de las técnicas y procedimientos de cocina en empresas de servicios alimentarios que permitan la optimización de los recursos bajo parámetros de inocuidad y calidad**
- Fase del Proyecto: **Analisis**
- Actividad de Proyecto Formativo: **Identificar Las Materias Primas Y Los Peligros De Contaminación En La Preparación De Alimentos**
- Competencia: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE**
- Resultados de Aprendizaje: **Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).**
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): **30 Hrs**

2. PRESENTACIÓN

Estimado Aprendiz! Bienvenido a su proceso de formación en el sector gastronómico. El arte de la cocina no solo exige sazón, creatividad y destreza técnica, sino también un compromiso absoluto con la salud del consumidor. Un plato delicioso que no sea inocuo (seguro para el consumo) pierde todo su valor y puede poner en riesgo la viabilidad de un establecimiento y la vida de las personas.

En esta primera etapa de Análisis, usted aprenderá a mirar la cocina con ojos de auditor. Desarrollará la habilidad de escanear su entorno, sus herramientas y las materias primas para detectar enemigos invisibles (bacterias, virus) o descuidos cotidianos (un trozo de vidrio, un residuo de jabón) antes de que lleguen al plato del cliente. Lo invitamos a asumir este reto con responsabilidad y rigurosidad profesional profesional.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de reflexión inicial



Obligación 15: Se realiza seguimiento de etapa productiva a los aprendices asignados.

Fichas con actividades en etapa productiva

Link Drive Etapas Productivas

https://drive.google.com/drive/folders/18VRF8DTwWKaZkGKenntJmfp4Op0ieDsw?usp=sharing

obligación 21: Participar a revisión de cuenta presencial el día 15 mes septiembre

INSTRUCTORES PRESENCIALES		
Instructor	**Fecha**	**Hora**
Wendy Verónica Cárdenas Guerrero	**lunes, 14 de septiembre de 2026**	8:00 a.m.
Luz Yadira Silvia		8:30 a. m.
Luisa Fernanda Barrera		9:00 a. m.
Fabio Lancheros		10:00 p.m.
Gloria Slendy Becerra Araque		10:30 p.m.
Duvan Javier Remolina Olarte		11:00 p.m.
María Julia Galindo Garcia		2:30 p.m
Julian Rosendo Baez Gómez		3:30 p.m.
Martha Janeth Dulcey Parra		4:00 p.m.
Lizeth Carolina Durán	**Martes, 15 de septiembre de 2026**	8:00 a.m.
Laura Natalia Diaz Collante		8:30 a. m.
Edgar Flores		9:00 a. m.
Silvia Alejandra Guarin Sarmiento		09:30 a.m.
Jenny Andrea Jara Mora		10:00 a.m.
Luis Alberto Arias Quintero		10:30 p.m.
luz adriana Meneses		11:00 p.m.
Julian Stawar Salazar		3:00 p.m
Claudia Patricia Bermúdez Ardila		3:30 p.m.
David Andres Gomez Fuentes		4:00 p.m.
Bryan Julian Becerra		5:00 p.m.
Luis Alejandro Bello Ramirez		5:30 p.m

Obligación 22: Se imparte formación en las siguientes fichas teniendo en cuenta la planeación y lo programado desde coordinación académica, de la siguiente manera:


8 sept 2026 10:33:15 a.m
8 sept 2026 10:33:09 a.m
3 sept 2026 9:36:36 a.m
8 sept 2026 10:33:16 a.m
2 sept 2026 9:05:30 a.m

Ejemplo de justificación:
"Seguimiento de etapa productiva del aprendiz Carlos Andrés Díaz Malagón, Ficha xxxxx , Técnico en xxxxxx"
Quedo atenta a cualquier duda o comentario que pueda surgir durante el registro.

rama de Formación	Ficha	Fecha Inicio	Fecha Fin	HORAS A REPORTAR
TECNICO EN PASTELERIA	3231315	SEPTIEMBRE 14 DE 2026	SEPTIEMBRE 17 DE 2026	16
TÉCNICO EN COCINA.	3289886	SEPTIEMBRE 1 DE 2026	SEPTIEMBRE 4 DE 2026	16
TECNICO EN COCINA	3175028	ADICIONALES		20
TOTAL HORAS ETAPAS PRODUCTIVAS MES DE SEPTIEMBRE				52

COCINA-BRAYAN BECERRA
link del drive donde se encuentran subidas las bitácoras y los formatos de seguimientos realizados en el mes de febrero.

BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS

INSTRUCTOR DE COCINA

CONTRATO CO1.PCCNTR.9080311 DE 2026

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy martes 15 de septiembre de 2026, a las 13:54:39, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	1005450413
Código de Verificación	1005450413260915135438

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

HERNÁN GUILLERMO JOJOA SANTACRUZ
Contralor Delegado

Generó: WEB

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 302971925

PIB
14:07:14

Bogotá DC, 15 de septiembre del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), el(la) señor(a) BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 1005450413:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Politica y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 01:55:43 PM horas del 15/09/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía Nº **1005450413**

Apellidos y Nombres: **BECERRA VARGAS BRAYAN JULIAN**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa: Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext. 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Todos los derechos reservados.

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 15/09/2026 01:57:21 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **1005450413** y Nombre: **BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **147717286** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/09/2026 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2026 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3289886 - 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

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• 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

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3231315 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.
• 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:	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:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• 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:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• 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:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3550726 - 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

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• 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

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 85,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3410230 - 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

2.SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD.

• 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

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 41,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 158,90

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
09/09/2026	09/09/2026	OTROS	20,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 20,00

INSTRUCTOR: BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

CLASIFICACIÓN DE LA INFORMACIÓN					
Pública		Pública Clasificada		Pública Reservada	

INFORME POSCUENTA SEPTIEMBRE 2026

San Gil, 30 septiembre 2026

Señor
EDICSON LÓPEZ BENJUMEA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 9080311
Instructor Grado 11
Centro Agroturístico
San Gil

Asunto: Informe poscuenta de ejecución contractual agosto de 2026

Referencia: No CO1.PCCNTR. 9080311 del año 2026

Brayan Julián Becerra Vargas**,** identificado con C.C. 1005450413; en calidad de contratista del **SENA**, contrato **CO1.PCCNTR. 9080311 de 2026**, relaciono las actividades desarrolladas desde el 16 hasta el 31 de agosto del 2026:

Nro.	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	Realizo alistamiento para impartir formación presencial en las Fichas 3550726 programación titulada técnico en cocina.	EV1 Correo electrónico institucional. Link De Portafolio Instructor Share Point: 3550726 Tn Cocina
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo,	Se Imparte formación según programación asignada en:	EV2

	desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	3550726 programación titulada técnico en cocina.	Link De Portafolio Instructor Share Point: 3550726 Tn Cocina Formato de evidencias
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje Como TEST DE APRENDIZAJES PREVIOS, LISTAS DE CHEQUEO Y TALLERES PRACTICOS, SEGÚN GUIAS DE PREPARACION DE ALIMENTOS establecidos en las siguientes: Formación 3550726 programación titulada técnico en cocina.	EV3 Link De Portafolio Instructor Share Point: 3550726 Tn Cocina Guías de aprendizaje
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emite juicio evaluativo ficha 3550726 programación titulada técnico en cocina, y Resultado de aprendizaje Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnica, receta estándar, orden de producción y normatividad sanitaria.	EV4 Plataforma SOFIA PLUS. Pantallazo de juicios evaluativos
9	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). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los	Se realiza verificación de los aprendices en formación complementaria: 3550726 programación titulada técnico en cocina.	EV5 Plataforma SOFIA PLUS Correo electrónico institucional

	beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.		
13	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	Se hace uso de los formatos y guías del sistema integrado de Gestión durante el mes en las formaciones complementarias 3550726 programación titulada técnico en cocina.	**EV6** Link De Portafolio Instructor Share Point: 3550726 Tn Cocina
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera	Se realiza seguimiento de etapa productiva a los aprendices asignados. Fichas con actividades en etapa productiva **Ficha** 3231315 Programa de Formación TECNICO EN PASTELERIA Fecha Inicio: agosto 24 de 2026 Fecha Fin: agosto 27 de 2026 HORAS A REPORTAR: 16 Competencia: Resultados de aprendizaje etapa práctica Actividad de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión. **Ficha** 3289886	EV7 Link Drive Etapas Productivas https://drive.google.com/drive/folders/18VRF8DTwWKaZkGKenntJmfp4Op0ieDsw?usp=sharing

		Programa de Formación TÉCNICO EN COCINA Fecha Inicio: agosto 21 de 2026 Fecha Fin: agosto 28 de 2026 HORAS A REPORTAR: 6 Competencia: Resultados de aprendizaje etapa práctica Actividad de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión **Ficha** 3231330 Programa de Formación TÉCNICO EN ASISTENCIA ADMINISTRATIVA Fecha Inicio: agosto 1 de 2026 Fecha Fin: agosto 8 de 2026 HORAS A REPORTAR: 16 Competencia: Resultados de aprendizaje etapa práctica Actividad de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión Actividad: Seguimiento de etapa productiva de los aprendices LUIS MERNADO SOLANO MATAJI, ficha 3066044 técnico en cocina. Fecha Inicio: 2/08/2026	

		Fecha Fin: 2/08/2026 Número de Horas: 2 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz KEVIN ALEXANDER MENESES MELO ficha 2876602 técnico en cocina. Fecha Inicio: 1/08/2026 Fecha Fin: 1/08/2026 Número de Horas: 2 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz MARY RODRIGUEZ RINCON, Ficha 2926447 técnico en cocina. Fecha Inicio: 1/08/2026 Fecha Fin: 1/08/2026 Número de Horas: 2 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del ALBA ROCIO MARQUEZ BONILLA, Ficha 2991759 técnico en cocina. Fecha Inicio: 1/08/2026 Fecha Fin: 1/08/2026 Número de Horas: 2 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz MARTHA LORENA BALLESTEROS SILVA, JUDIT MANTILLA GOMEZ, VALENTINA BUENAHORA INCAPIE, ficha 3066014 técnico en pastelería. Fecha Inicio: 3/08/2026 Fecha Fin: 3/08/2026 Número de Horas: 8	

		Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz JOHAN STEVEN CALDERON ORTIZ, KAROLL SOPHIA ESCOBAR AYALA, SHAROLL TATIANA MUNEVAR CASTELLANOS, OMAR CAMILO RUEDA GARCES, LAURA CATALINA GONZALEZ TRIANA, ficha 3139322 técnico en cocina. Fecha Inicio: 7/08/2026 Fecha Fin: 14/08/2026 Número de Horas: 8 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz APONTE NOVA GEORGE SEBASTIAN, VARGAS CALA OSCAR EDUARDO, BERNAL CABALLERO JUAN DAVID, CRUZ PEREZ LISETH PAOLA, GUIO CARRILLO HERNANDO, GUEVARA ARDILA JUAN SEBASTIAN, PIMIENTO PACHECO YANKY DUBAY, RUEDA ROJAS OLGA LUCIA, RODRIGUEZ HIGUERA CRISTIAN ESTIBEN, DIAZ LARROTA ISABELA, PARADA SERRANO NICOLLE STEPHANY ficha 3175028 técnico en cocina. Fecha Inicio: 9/08/2026 Fecha Fin: 9/08/2026 Número de Horas: 22 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz CHACON CARREÑO JOHAN NICOLAS, TRASLAVIÑA RODRIGUEZ MILER JARLOHT, CEPEDA GRANADOS	

		KAROL DANIELA, DUARTE ALVAREZ EMERSON LEONEL, BAEZ PINEDA WILMER ALONSO, GUALDRON CAMACHO AQUILINO, LANDINEZ PAREDES MARIA ISABELA, CARREÑO SARMIENTO FABIAN MAURICIO, VARGAS CAMACHO MARIA VALENTINA, ARENAS HERNANDEZ ANGELICA NATALIA ficha 3174609 técnico en cocina. Fecha Inicio: 11/08/2026 Fecha Fin: 11/08/2026 Número de Horas: 20 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz ARGUELLO SANDRA PATRICIA, RUIZ GARCIA MARIA BRIGIDA, AYALA LAURA XIMENA, MAYORGA FLOR MARIA, PINTO TAVERA NANCY YOLIMA, MOJICA RUIZ ADGES ANIBAL, AYALA CONTRERAS RUTH MILENA ficha 3402666 auxiliar en cocina. Fecha Inicio: 13/08/2026 Fecha Fin: 13/08/2026 Número de Horas: 14 **TOTAL, DE HORAS 118**	
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación	Se imparte formación en las siguientes fichas teniendo en cuenta la planeación y lo programado desde coordinación académica, de la siguiente manera: 1. Formación titulada	**EV8** Link De Portafolio Instructor Share Point:

		Ficha: 3550726 Fechas: AGOSTO: 05, 06, 10, 11, 12, 13 de 2026 Rango de Horas: 18:30 a 23:30 pm Nombre del Programa: TECNICO EN COCINA Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Actividad de Aprendizaje: Reconocer las técnicas, métodos y procedimientos de limpieza tendientes a mejorar las condiciones de salubridad en la preparación de alimentos. Horas de Formación: 30 Horas. Ficha: 3550726 Fechas: AGOSTO: 24, 25, 26, 27, 28, 31 de 2026 Rango de Horas: 18:30 a 23:30 pm Nombre del Programa: TECNICO EN COCINA Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Actividad de Aprendizaje: Mantener las áreas y materias primas en condiciones salubres aplicando procedimientos de limpieza y exigencias normativas de manipulación de alimentos. Horas de Formación: 30 Horas. HORAS DE FORMACION: 60 HORAS 2. Actividades Adicionales **Ficha** 3231315 Programa de Formación TECNICO EN PASTELERIA Fecha Inicio: agosto 24 de 2026 Fecha Fin: agosto 27 de 2026 HORAS A REPORTAR: 16	3550726 Tn Cocina 3533494 TN COCINA 3 OFERTA 2026 Sofía plus

		Competencia: Resultados de aprendizaje etapa práctica Actividad de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión. **Ficha** 3289886 Programa de Formación TÉCNICO EN COCINA Fecha Inicio: agosto 21 de 2026 Fecha Fin: agosto 28 de 2026 HORAS A REPORTAR: 6 Competencia: Resultados de aprendizaje etapa práctica Actividad de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión **Ficha** 3231330 Programa de Formación TÉCNICO EN ASISTENCIA ADMINISTRATIVA Fecha Inicio: agosto 1 de 2026 Fecha Fin: agosto 8 de 2026 HORAS A REPORTAR: 16 Competencia: Resultados de aprendizaje etapa práctica Actividad de aprendizaje: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo los	

		conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes a las competencias del programa de formación, asumiendo estrategias y metodologías de autogestión Actividad: Seguimiento de etapa productiva de los aprendices LUIS MERNADO SOLANO MATAJI, ficha 3066044 técnico en cocina. Fecha Inicio: 2/08/2026 Fecha Fin: 2/08/2026 Número de Horas: 2 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz KEVIN ALEXANDER MENESES MELO ficha 2876602 técnico en cocina. Fecha Inicio: 1/08/2026 Fecha Fin: 1/08/2026 Número de Horas: 2 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz MARY RODRIGUEZ RINCON, Ficha 2926447 técnico en cocina. Fecha Inicio: 1/08/2026 Fecha Fin: 1/08/2026 Número de Horas: 2 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del ALBA ROCIO MARQUEZ BONILLA, Ficha 2991759 técnico en cocina. Fecha Inicio: 1/08/2026 Fecha Fin: 1/08/2026 Número de Horas: 2	

		Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz MARTHA LORENA BALLESTEROS SILVA, JUDIT MANTILLA GOMEZ, VALENTINA BUENAHORA INCAPIE, ficha 3066014 técnico en pastelería. Fecha Inicio: 3/08/2026 Fecha Fin: 3/08/2026 Número de Horas: 8 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz JOHAN STEVEN CALDERON ORTIZ, KAROLL SOPHIA ESCOBAR AYALA, SHAROLL TATIANA MUNEVAR CASTELLANOS, OMAR CAMILO RUEDA GARCES, LAURA CATALINA GONZALEZ TRIANA, ficha 3139322 técnico en cocina. Fecha Inicio: 7/08/2026 Fecha Fin: 14/08/2026 Número de Horas: 8 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz APONTE NOVA GEORGE SEBASTIAN, VARGAS CALA OSCAR EDUARDO, BERNAL CABALLERO JUAN DAVID, CRUZ PEREZ LISETH PAOLA, GUIO CARRILLO HERNANDO, GUEVARA ARDILA JUAN SEBASTIAN, PIMIENTO PACHECO YANKY DUBAY, RUEDA ROJAS OLGA LUCIA, RODRIGUEZ HIGUERA CRISTIAN ESTIBEN, DIAZ LARROTA ISABELA,	

		PARADA SERRANO NICOLLE STEPHANY ficha 3175028 técnico en cocina. Fecha Inicio: 9/08/2026 Fecha Fin: 9/08/2026 Número de Horas: 22 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz CHACON CARREÑO JOHAN NICOLAS, TRASLAVIÑA RODRIGUEZ MILER JARLOHT, CEPEDA GRANADOS KAROL DANIELA, DUARTE ALVAREZ EMERSON LEONEL, BAEZ PINEDA WILMER ALONSO, GUALDRON CAMACHO AQUILINO, LANDINEZ PAREDES MARIA ISABELA, CARREÑO SARMIENTO FABIAN MAURICIO, VARGAS CAMACHO MARIA VALENTINA, ARENAS HERNANDEZ ANGELICA NATALIA ficha 3174609 técnico en cocina. Fecha Inicio: 11/08/2026 Fecha Fin: 11/08/2026 Número de Horas: 20 Actividad: Seguimiento de etapa productiva del aprendiz ARGUELLO SANDRA PATRICIA, RUIZ GARCIA MARIA BRIGIDA, AYALA LAURA XIMENA, MAYORGA FLOR MARIA, PINTO TAVERA NANCY YOLIMA, MOJICA RUIZ ADGES ANIBAL, AYALA CONTRERAS RUTH MILENA ficha 3402666 auxiliar en cocina. Fecha Inicio: 13/08/2026 Fecha Fin: 13/08/2026 Número de Horas: 14	

		TOTAL, DE HORAS 118 Total, Horas ejecutadas mes de agosto de 2026: 178Horas	
33	Contar con disponibilidad para brindar formación profesional integral de aprendices conforme a las necesidades y la misión del SENA en las diferentes jornadas de atención a los aprendices (mañana, tarde o mixta) en los diferentes lugares de la provicina Guanentina y comunera	Se da cumplimiento a la programación asignada según la jornada correspondiente para la formación 3550726 programación titulada técnico en cocina.	**EV9** Evidencias fotograficas Pantallazo Sofia plus,

Cordialmente,



BRAYAN JULIAN BECERRA VARGAS

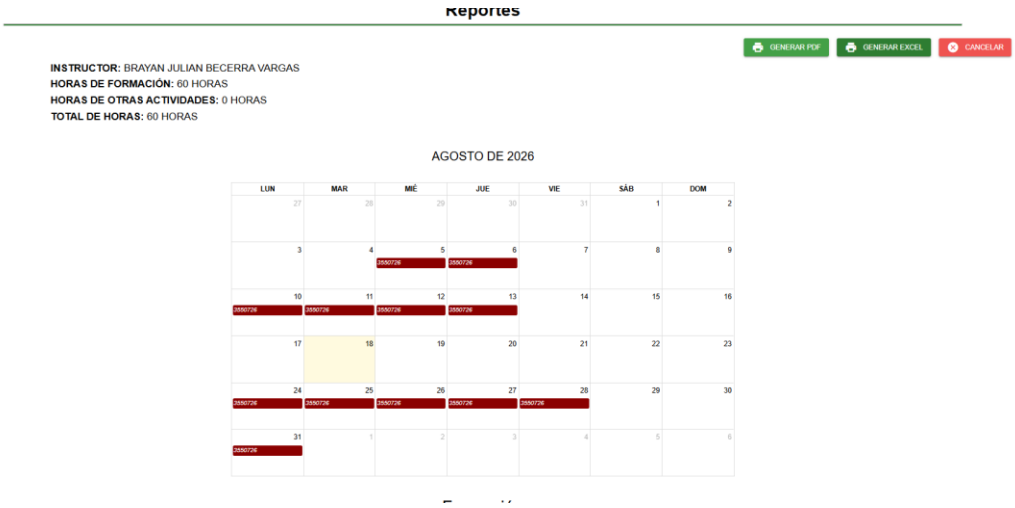
Contratista

C.C. No. 1.005.450.413

EDICSON LÓPEZ BENJUMEA

Supervisor del Contrato CO1.PCCNTR. 9080311 de 2026

Obligación 01 Realizar alistamiento para impartir formación en las fichas complementarias y formación titulada.



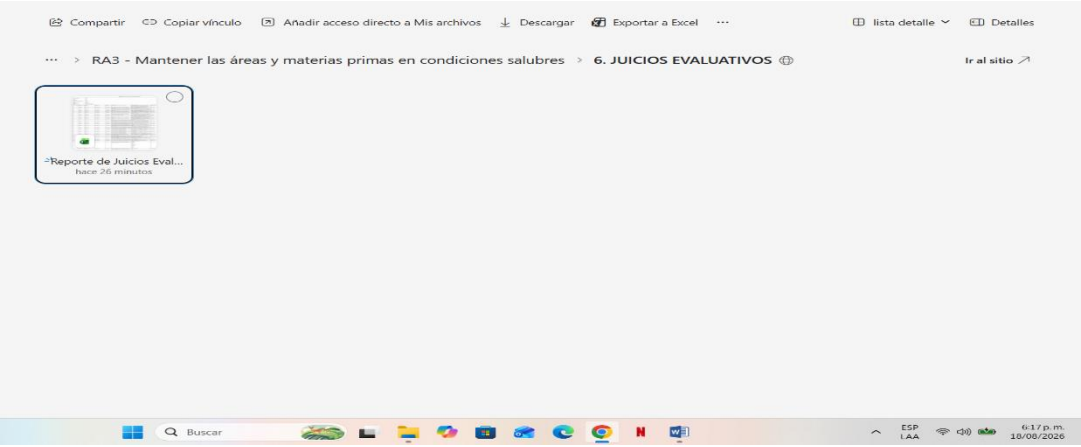
Obligación 4: Se Imparte formación según programación asignada en Formación complementaria y formación titulada.

3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

Obligación 5: Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje Como TEST DE APRENDIZAJES PREVIOS, LISTAS DE CHEQUEO Y TALLERES PRACTICOS, SEGÚN GUIAS DE PREPARACION DE ALIMENTOS establecidos en las siguientes fichas

3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

Obligación 7: Se emite juicio evaluativo Ficha 3550726 programación titulada técnico en cocina. y Resultado de aprendizaje DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS)



Obligación 8: Se realiza el procedimiento de registro, matrícula y envió de documentación para la formación complementaria y formación titulada.
3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

Obligación 9: Se realiza verificación de los aprendices en formación complementaria y formación titulada.
3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

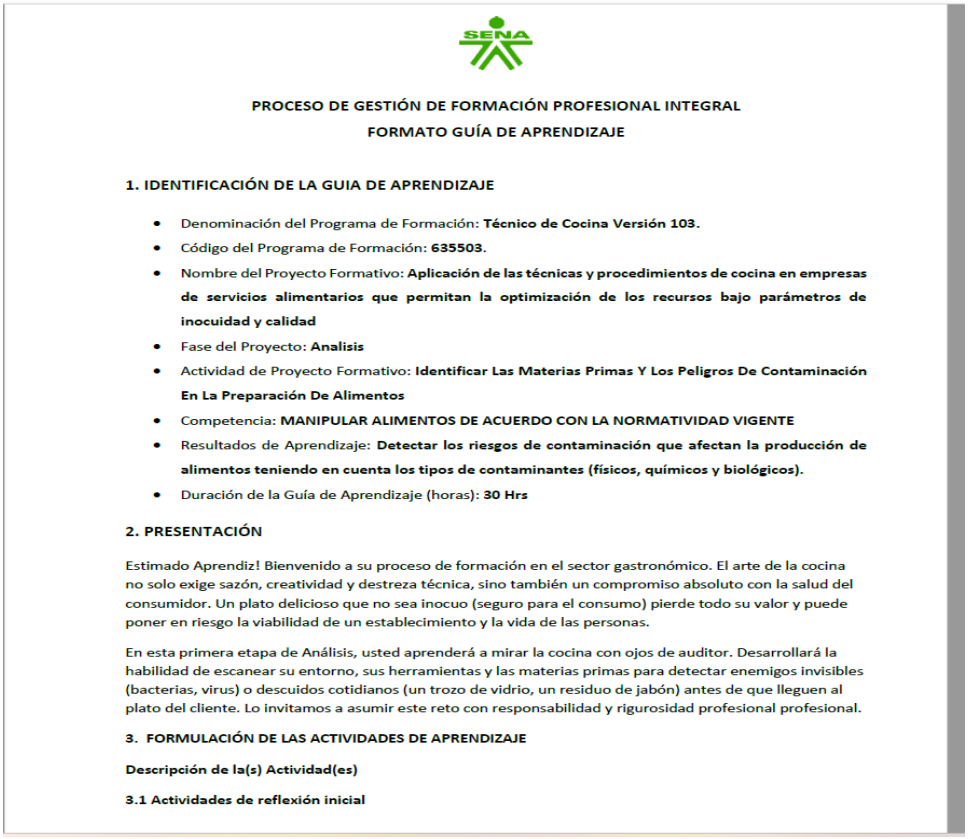
Obligación 11: Se hace cumplir el reglamento de aprendiz, así como el manual de convivencia en Formación complementaria y formación titulada diligenciando formato de asistencia diaria.
3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina

Reporte de Inscripciones

3550726
COCINA.

		Asistencia										
Nombre	**Observacionees**	3/08/2026	4/08/2026	5/08/2026	6/08/2026	7/08/2026	10/08/2026	11/08/2026	12/08/2026	13/08/2026	24/08/2026	25/08/2026
AMY MARIANA DIAZ ARENAS		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
ANGEL DAVID GONZALEZ FUENTES		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
ANGELA MARIA BAEZ HURTADO		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
CARLOS ANDRES LOZADA BUENO		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
CARLOS DAVID PRADA TOLOZA		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
CARMEN ALICIA MONTAÑO RUEDA		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
CESAR AUGUSTO PEÑARANDA FRANCO		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
DAVID TORRES MORANTE		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
DIANA MARLEIDY PIÑA AYALA	Retiro voluntario											
DIANA PATRICIA PRIETO ROJAS	Desercion											
EDWIN FABIAN SEPULVEDA FAJARDO		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
EMMANUEL SANTIAGO GARCIA LEON		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
JOHN ALEJANDRO SANTOS VARGAS		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
LAURA SOFIA CUEVAS BASTO		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
LAURA VALENTINA SAAVEDRA CEPEDA		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
LELY MATILDE BLANCO ARDILA		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
MARIA PAULA ALVAREZ RINCON	Retiro voluntario											
MAYERLY FORERO RODRIGUEZ		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
NICOLE SOFIA PUENTES OBREGON		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
SANDRA LIZETH AFANADOR MARIN		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
SANDRA PATRICIA MONTAÑO RUEDA		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
STEVENS ALEJANDRO VELOZA MONTAÑO		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
YESICA PAOLA ROMERO AGUILLON		x	x	x	x	x	x	x	x	x		
JULIETH FERNANDA ORTIZ OLARTE		x	x	x	x	x	x	x	x	x		

Obligación 13: Se hace uso de los formatos y guías del sistema integrado de Gestión durante el mes en las formaciones complementaria y formación titulada.
3550726 programación titulada técnico en cocina. 3550726 Tn Cocina



PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: **Técnico de Cocina Versión 103.**
- Código del Programa de Formación: **635503.**
- Nombre del Proyecto Formativo: **Aplicación de las técnicas y procedimientos de cocina en empresas de servicios alimentarios que permitan la optimización de los recursos bajo parámetros de inocuidad y calidad**
- Fase del Proyecto: **Analisis**
- Actividad de Proyecto Formativo: **Identificar Las Materias Primas Y Los Peligros De Contaminación En La Preparación De Alimentos**
- Competencia: **MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE**
- Resultados de Aprendizaje: **Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).**
- Duración de la Guía de Aprendizaje (horas): **30 Hrs**

2. PRESENTACIÓN

Estimado Aprendiz! Bienvenido a su proceso de formación en el sector gastronómico. El arte de la cocina no solo exige sazón, creatividad y destreza técnica, sino también un compromiso absoluto con la salud del consumidor. Un plato delicioso que no sea inocuo (seguro para el consumo) pierde todo su valor y puede poner en riesgo la viabilidad de un establecimiento y la vida de las personas.

En esta primera etapa de Análisis, usted aprenderá a mirar la cocina con ojos de auditor. Desarrollará la habilidad de escanear su entorno, sus herramientas y las materias primas para detectar enemigos invisibles (bacterias, virus) o descuidos cotidianos (un trozo de vidrio, un residuo de jabón) antes de que lleguen al plato del cliente. Lo invitamos a asumir este reto con responsabilidad y rigurosidad profesional profesional.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Descripción de la(s) Actividad(es)

3.1 Actividades de reflexión inicial

Obligación 15: Se realiza seguimiento de etapa productiva a los aprendices asignados.
Fichas con actividades en etapa productiva

Link Drive Etapas Productivas
https://drive.google.com/drive/folders/18VRF8DTwWKaZkGKenntJmfp4Op0ieDsw?usp=sharing

obligación 21: Participar a revisión de cuenta presencial el día 18 mes AGOSTO

INSTRUCTORES PRESENCIALES

Instructor	Fecha	Hora
Wendy Verónica Cárdenas Guerrero	viernes, 14 de agosto de 2026	8:00 a.m.
Laura Natalia Diaz Collante		8:30 a. m.
Edgar Flores		9:00 a. m.
Fabio Lancheros		10:00 p.m.
Gloria Slendy Becerra Araque		10:30 p.m.
Silvia Alejandra Guarin Sarmiento		11:00 p.m.
Julian Stawar Salazar		2:30 p.m
Julian Rosendo Baez Gómez		3:30 p.m.
Martha Janeth Dulcey Parra		4:00 p.m.
Lizeth Carolina Durán	Martes, 18 de agosto de 2026	8:00 a.m.
Luz Yadira Silvia		8:30 a. m.
Luisa Fernanda Barrera		9:00 a. m.
Duvan Javier Remolina Olarte		09:30 a.m.
Jenny Andrea Jara Mora		10:00 a.m.
Luis Alberto Arias Quintero		10:30 p.m.
luz adriana Meneses		11:00 p.m.
María Julia Galindo Garcia		3:00 p.m
Claudia Patricia Bermúdez Ardila		3:30 p.m.
Luis Alejandro Bello Ramirez		4:00 p.m.
Bryan Julian Becerra		5:00 p.m.
David Andres Gomez Fuentes		5:30 p.m

Obligación 22: Se imparte formación en las siguientes fichas teniendo en cuenta la planeación y lo programado desde coordinación académica, de la siguiente manera:



Ejemplo de justificación:
"Seguimiento de etapa productiva del aprendiz Carlos Andrés Díaz Malagón, Ficha 2818128, Técnico en Sistemas."

Programa de Formación	Ficha	Fecha Inicio	Fecha Fin	HORAS A REPORTAR
TECNICO EN PASTELERIA	3231315	AGOSTO 24 DE 2027	AGOSTO 27 DE 2026	16
TÉCNICO EN COCINA.	3289886	AGOSTO 21 DE 2026	AGOSTO 28 DE 2026	6
TECNICO EN ASISTENCIA ADMINISTRATIVA	3231330	AGOSTO 1 DE 2026	AGOSTO 8 DE 2026	16
TECNICO EN COCINA	2876602	ADICIONALES		2
TECNICO EN COCINA	3175028			22
TECNICO EN COCINA	3174609			20
TECNICO EN COCINA	2926447			2
TECNICO EN COCINA	2991759			2
TECNICO EN PASTELERIA	3066014			8
TECNICO EN COCINA	3066044			2
AUXILIAR EN COCINA	3402666			14
TECNICO EN COCINA	3139322			8
TOTAL HORAS ETAPAS PRODUCTIVAS MES DE AGOSTO				118

COCINA-BRAYAN BECERRA

link del drive donde se encuentran subidas las bitácoras y los formatos de seguimientos realizados en el mes de febrero.