PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Málaga, 18 de Marzo de 2021

Señor (a)
GYNA PAOLA CARVAJAL CORREA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **2222898 DE 2021**
Coordinadora académica
Malaga, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Marzo del año 2021

Referencia: No 2222898 del año 2021

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO identificado con la cédula de ciudadanía No. 1096949703 de Malaga, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de COCINA , en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia N° 2222898 de Marzo de 2021, a continuación presento el Informe de actividades realizadas durante Marzo del año 2021.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de ($31.718.533,166666668). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Pagos mensuales por valor de ($ 3.040.115 Incluido IVA) y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral, que programe el centro de formación en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad vigente para los programas de formacion en la red de COCINA y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes SENA, Regional Santander.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo, diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor.tanto titulada como complementaria	Portafolio formacion titulada en el drive creado para tal fin fchas : 2253984 competencia de inducción

2.	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la oportunidad y calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Realizar la creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 3 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente.	1. Diligenciar el formato de programación de las actividades en Sofía plus para cada ficha asignada según la planeación pedagógica y duración de las competencias del programa de formación y del programa. 2. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente en el aplicativo Sofía plus.	Se reporta formacion titulada se crea ruta y asociación de aprendices a la ruta de aprendizaje fichas: 2253984 como se evidencia sofiaplus de la formación TECNICO EN COCINA
3.	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales, con el fin de contextualizar a los aprendices en el proceso formativo y del contexto productivo; en la misma orientar la apertura del portafolio de evidencias del proceso formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación.	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria INTRODUCTORIO A LA FPI en formación complementaria adistancia	Se realiza la inducción en formacion titulada, de la ficha 2253984 que inicio 01 marzo 2021 evidencias en el dirve creado para tal fin
4.	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato, así, aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral, que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha evitando la alta deserción de aprendices de la entidad.	Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor	Portafolio formacion titulada en el drive creado para tal fin fchas : 2253984 competencia de inducción
5.	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz.	Fomentar en los aprendices el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el reglamento del Aprendiz SENA para la sana convivencia,	Aprendices con alto grado de responsabilidad en Formacion titulada ficha 2253984 asistencia de inducción en el drive
6.	Solicitar oportunamente y gestionar, el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por	Realizar la solicitud de materiales utilizando el formato establecido para tal	Se solicitaran materiales oportunamente por

	ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	fin en el momento de requerirlos.	ahora formacion acaba de iniciar
7.	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las a los aprendices que le sean asignadosy documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI.	Realizar seguimiento de etapa productiva a los aprendices designados por coordinación academica.	Se realizaran seguimientos en el momento que se requiera en este mes no se desarrollo actividad alguna
8.	Realizar la Evaluación de la apropiación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.	Aplicar los instrumentos de evaluación realizando la respectiva retroalimentación del proceso con el aprendiz según lineamientos institucionales y realizar planes de mejoramiento cuando sea necesario.	Se aplicaron instrumentos de evaluación y se procede a los juicios evaluativos a los aprendices que presentaron sus respectivas evidencias de la formacion Tecnico en cocina en la competencia de inducción
9.	Realizar seguimiento a la ejecución de cada acción de formación asignada, participar en comités de evaluación y seguimiento, documentar en actas y registros la ejecución de los seguimientos, como las novedades que se presenten en la acción de formación,	Realizar seguimiento a las formaciones asignadas y asistir cuando sea necesario a los comités de evaluación y seguimientos programados por el centro.	Jucios evaluativos de la inducción y actas de inducción portafolio creado para tal fin
10.	Llevar el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificciones de menores de edad.	Llavar a cavo según indicaciones para grantizar la buena gestión del proceso	Se realiza según lo establecido aprendices menores de edad matriculados conforme a indicaciones
11.	Reportar y sistematizar según plan operativo del programa, las acciones de formación en los portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro.	Documentar los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual	Portafolios formacion titulada ficha 2253984 de TECNICO EN COCINA competencia de inducción
12.	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo. Entregar acta con el informe de resultados por programa de formación al finalizar le contrato.	Preparar y Presentar análisis de resultados y pertinencia del programa de formación.	Se realiza en el proceso de inducción y se presenta acta de inducción formacion TECNICO EN COCINA ficha 2253984

13.	Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento tecnológica, el Banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica y biblioteca digital del Centro.	Elaborar el material didáctico utilizado en el desarrollo de las competencias del programa de formación.	Material didáctico evidenciado equipo de pedagogía en el portafolio del instructor, ficha 2253984
14.	Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción a las formaciones asignadas.	Elaborar y aplicar las pruebas de calidad de la formación en el 75% del proceso de formación.	Se realizara en formacion titulada por ahora en la parte inicial de nuestro proceso formativo
15.	Participar proactivamente en las actividades del equipo de instructores de la red de conocimiento tecnológica para la planeación, diseño, ejecución y seguimiento de los proyectos formativos y paquetes de desarrollo curricular de los programas de formación, guías de actividades de aprendizaje, material didáctico, material de apoyo, talleres e instrumentos de evaluación, entre otras.Documentar en Acta esta Actividad y entregar a la coordiandción académica.	Elaborar y documentar todo el proceso de la FPI en la ficha que les sea asignada en los diferentes medios puestos para tal fin	Se documenta la inducción con sus evidencias en el portafolio en el drive creado para tal fin
16.	Apoyar la articulación de las acciones formacion con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGA; de acuerdo a las orientaciones de los lineamientos institucionales.	Participar en la construcción de acciones que articulen el programa de formación con las diferentes estrategias institucionales.	Realizar apoyo de acciones cuando se requiera.para este periodo se socializo en la etapa de inducción
17.	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de aprendices, de unidades productivas y/o proyectos de investigación.	Apoyar el área encargada identificando o sistematizando los casos exitosos	Se apoyara en el momento que lo requiera en este periodo no se desarrollo actividad alguna
18.	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Participar en la oferta educativa del centro aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación	Participo en las ofertas ducativas de nustro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales personales para poder llegar a mas personas se matricularon en la formación TECNICO EN COCINA 27 aprendices comprometidos
19.	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula;	Elaborar y documentar el procedimiento de ingreso de	Carpeta que contenga la documentación de

	fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	los aprendices a formación complementaria y titulada.	los aprendices matriculados a formación titulada ficha 2253984 en portafolio de drive creado para dicha actividad.
20.	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.	Participar en proyectos de investigación de acuerdo a los lineamientos de la institución y SENNOVA.	No se realizo en el mes de Marzo pero se participara cuando se requiera
21.	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.	Asistir a las reuniones de equipo de red con el fin de realizar alistamientos de los programas de formación pertinentes	Participar cuando el centro de formación lo requiera
22.	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Asistir a las jornadas programadas por parte de bienestar del aprendiz.	Brindar Acompañamiento en el momento que se requiera.participando en la inducción para la II oferta
23.	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Enviar comunicación escrita (correo electrónico) en el momento realizar movilizaciones.	Pantallazo de correo electrónico en el momento que se requiera.en Marzo no se desarrollo actividad alguna
24.	Gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Realizar los registros de los Aprendices en la Agencia Pública de Empleo cuando se requiera.	Se realizara mas adelante en el momento que se requiera
25.	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo.	Asistir a las reuniones sobre transferencias pedagógicas y tecnológicas programadas por el centro.	Se realizara mas adelante en el momento que se requiera inscripción a Elaboracion de recursos didácticos para ejecución de la formacion profesional integral
26.	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.	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST y aplicarlos en la ejecución del contrato	Certificado de Inducción al SST 2021 presentada al inicio del contrato

27.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Participar en los procedimientos de ingreso de Aprendices a la Institución en las diferentes estrategias planteadas.	Participar en el registro de las inscripciones de las ofertas cuando el centro lo requiera.
28.	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	Participar y certificarse en la norma de competencias “Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo.	Certificado de la NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa, adjunto a la hoja de vida.
29.	En cumplimiento de la circular 059 de 2016, el contratista deberá diligenciarla planilla de cobro de honorarios de los contratistas de prestación de servicios utilizando el aplicativo http://contratistas.sena.edu.co.	Diligenciar y generar mensualmente la planilla de cobro de honorarios por el aplicativo SI contratistas.	Planilla de cobro correspondientes al mes de Marzo 2021
30.	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito.	Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II.	Documentos cargados en la plataforma SECOP
31.	Hacer entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Diligenciar documentación correspondiente a informe de actividades. Realizar los pagos respectivos de Seguridad social, correspondientes al período de cobro. Informe de actividades desarrolladas	Entrega de cuenta cobro correspondiente al mes de Marzo de 2021 en secop II
32.	El contratista deberá vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos de control y vigilancia. En consecuencia deberán sujetarse a las guías y/o procedimientos aplicables a los bienes fijados en la plataforma CompromISO; adicionalmente deberá estar atento a los mantenimientos preventivos y correctivos de los elementos,	Cuidar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio del SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad. Los equipos a su cargo se les debe realizar chequeos periódicos para determinar mantenimientos preventivos y correctivos y alimentar los datos en la hoja de vida por el	Cuidare y protegeré los bienes del estado que sean asignados a mi cargo en este contrato

	así como la hoja de vida de los bienes en la cual se date la información actualizada de los mismos, dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor y/o interventor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.	tiempo que el bien se encuentre a su cargo	
33.	El contratista con la firma del presente documento se obliga a no divulgar información directa, indirecta, próxima o remotamente, ni a través de ninguna otra persona o de sus subalternos o funcionarios, asesores o cualquier persona relacionada con ella, así como también a no utilizar dicha información en beneficio propio ni de terceros.	Salvaguardar la información institucional con clientes internos y externos.	Brindar buena imagen institucional.
34.	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	Formato de legalización de comisión diligenciado en el caso de haber realizado desplazamientos. En el mes de Marzo 2021 no se requirio
35.	El contratista debe cumplir con las normas del Sistema General de Riesgos Laborales, en especial, las siguientes: a) Procurar el cuidado integral de su salud, b) Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumirá su costo, c) Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.	Se cumplirán con todos los elementos de protección personal para la ejecución del contrato y se reportara cualquier incidente	Cumplir con EPP para la realización de sus funciones
36.	Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios en Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.	Cumplir y participar a cabalidad con todas las actividades programadas por nuestro centro de formacion	Se participara y cumplirá cuando el centro lo requiera para este mes no se desarrollo actividad alguna
37.	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Acatar las obligaciones necesarias para dar cumplir el objeto contractual.	En el momento que sean asignadas presentar las evidencias respectivas.

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

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

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla de pagos para aporte de salud, pensión y ARL No. 7782424482 y PLANILLA ASOCIADA 4382412131 (SOI) correspondiente al mes de febrero de 2021 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Cordialmente,

Firma
WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
Contratista
C.C. No. 1096949703

Recibí a satisfacción:

Firma
GYNNA PAOLA CARVAJAL CORREA
Supervisor(a) Contrato 2222898 de 2021
Coordinadora Académica Programas Titulada, Complementaria Regular, Presencial y Virtual



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 01/03/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/03/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2253984 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	160,00

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: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

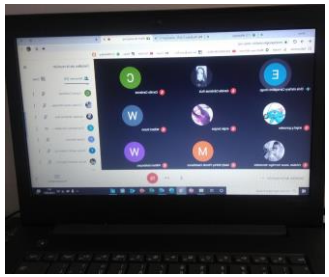
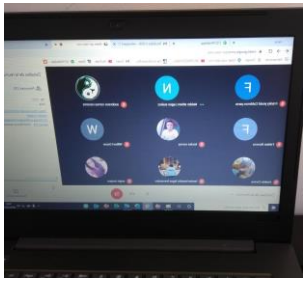
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

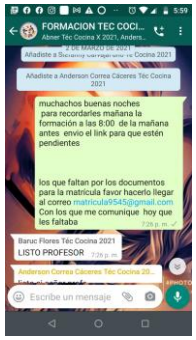
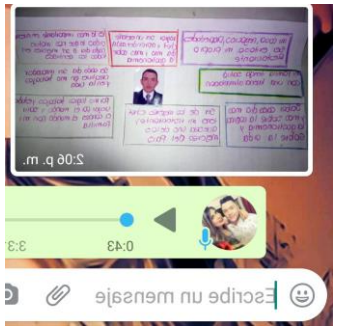
CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : 2253984	**NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNICO EN COCINA**	**FECHA INICIO FICHA: 01 MARZO 2021**	**FECHA FIN FICHA:14 DICIEMBRE etapa lectiva**
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS: 27**	

FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	ASISTENCIA APRENDICES	SOPORTE EVIDENCIAS
O1 DE MARZO 2021 AL 08 MARZO	INDUCCION Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional. Encuentros sincrónicos todos los días desarrollando	Durante todos los días asistieron 25 aprendices solo faltando 2 aprendices que nunca han participado OLGA LUCIA BUITRAGO DIAZ OSCAR ORDOÑEZ	  

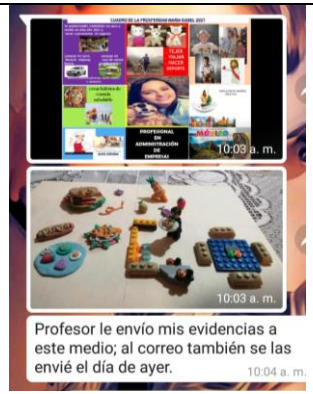
Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

	las actividades realizadas de la inducción		        

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

					
09 de marzo a 18 de marzo 2021	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDO Caracterizar las materias primas teniendo en	Durante todos los días asistieron 25 aprendices solo faltando 2 aprendices que nunca han participado OLGA LUCIA BUITRAGO DIAZ OSCAR ORDOÑEZ	Hasta hoy 11 de marzo termine la induccion mañana 12 marzo iniciamos la competencia de CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS Iniciando las competencias de la parte TECNICA		

	cuenta las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización		
19 de marzo al 8 de abril 2021	MANIPULACION DE ALIMENTOS 1. Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en Cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).	**No hemos iniciado esta actividad**	

	2. Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos		

INFORME DE EVIDENCIAS MARZO 2021

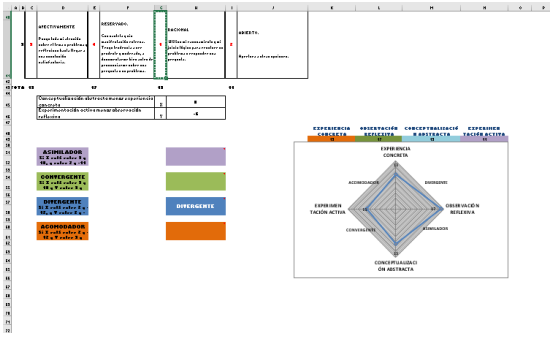
FORMACION TITULADA TECNICO EN COCINA FICHA 2253984 DE MALAGA SANTANDER

MES DE MARZO 2021

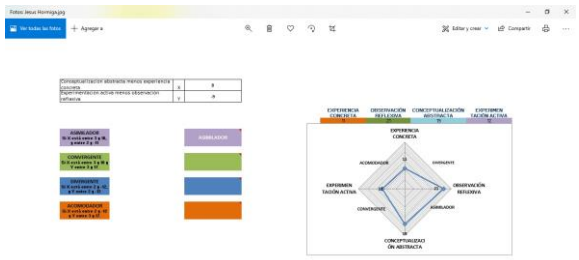
COMPETENCIA: RESULTADO DE INDUCCION

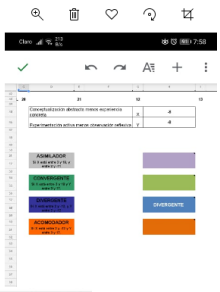
Se orienta la competencia de inducción del proceso formativo de la formación TECNICO EN COCINA cumpliendo a cabalidad con el desarrollo de la guía de aprendizaje estipulada para la fase de inducción, los aprendices presentan las respectivas evidencias

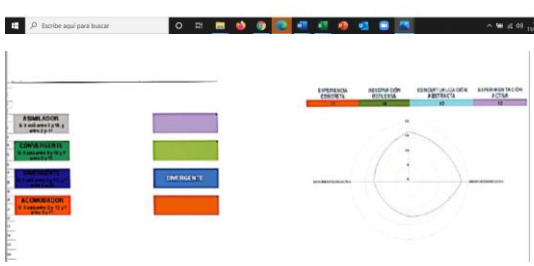
- **Estilos de aprendizaje**

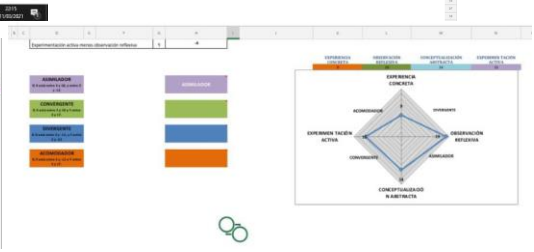


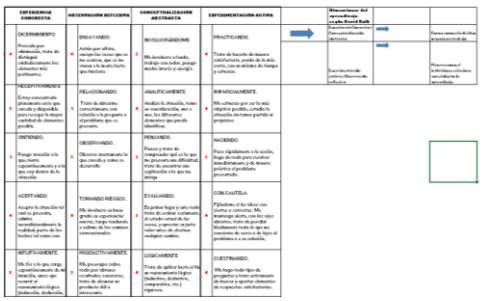




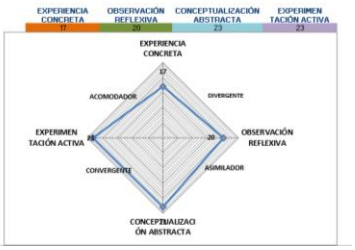


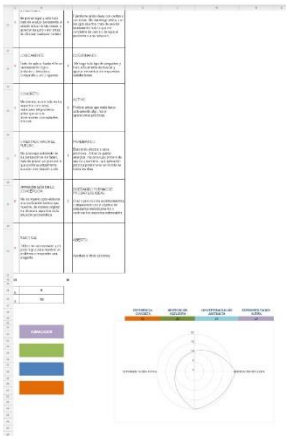


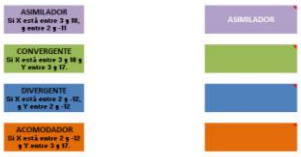


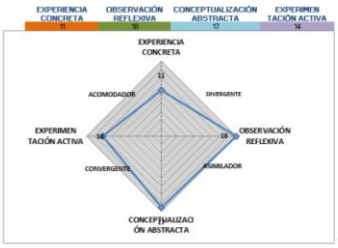












- **Himno del Sena**

HIMNO DEL SENA

CORO

Estudiantes del Sena ¡Adelante! Por Colombia luchad con amor

Con el ánimo noble y radiante Transformémosla en mundo mejor.

I

De la patria el futuro destino En las manos del joven está

El trabajo es seguro camino Que el progreso a Colombia dará.

II

En la forja del SENA se forman Hombres libres que anhelan triunfar

Con la ciencia y la técnica unidas nuevos rumbos de paz trazarán.

III

-

HIMNO DEL SENA

CORO

Estudiantes del Sena ¡Adelante! Por Colombia luchad con amor

Con el ánimo noble y radianteTransformémosla en mundo mejor.

I

De la patria el futuro destino En las manos del joven está

El trabajo es seguro camino Que el progreso a Colombia dará

II

En la forja el sena se forman Hombres libres que anhelan triunfar

Con la ciencia y la técnica unidas nuevos rumbos de paz de paz trazarán.

III

Hoy la patria nos grita sentida: " estudiantes del Sena triunfad!,

Solo asi lograreis en la vida Más justicia, mayor libertad.

IV

Avancemos con fuerza guerrera con firme tesón

HIMNO DEL SENA

CORO

Estudiantes del Sena ¡Adelante! Por Colombia luchad con amor

Con el ánimo noble y radiante Transformémosla en mundo mejor.

I

De la patria el futuro destino En las manos del joven está

El trabajo es seguro camino Que el progreso a Colombia dara_.

II

En la forja del sena _se forman Hombres libres que anhelan triunfar

Con la ciencia y la técnica unidas nuevos rumbos_de paz trazarán.

III

Hoy la patria nos grita sentida: estudiantes_del Sena triunfad!,

Solo así lograreis _en la vida Más justicia, mayor libertad.

TALLER 03. CRUCIGRAMA DE TÉRMINOS

Competencia: 240201530 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

Resultado de aprendizaje 1. Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la Formación Profesional Integral de acuerdo con su proyecto de Vida y el desarrollo profesional

Propósito: Reconocer la Identidad Institucional, su desarrollo histórico, sus valores y compromisos éticos para facilitar su ubicación en el rol de aprendiz SENA.

De acuerdo al siguiente crucigrama, leer las definiciones que aparecen en la parte de abajo dadas en HORIZONTALES y VERTICALES.

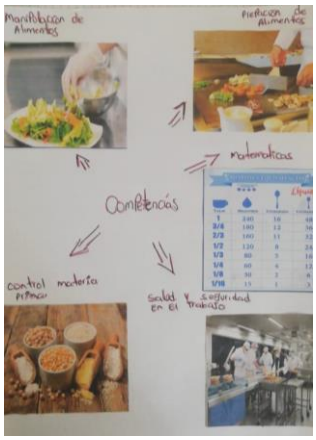


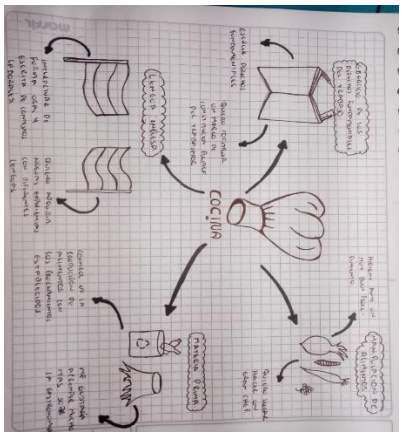
Consultar en el Glosario de términos de la Guía de Aprendizaje los conceptos y organice al frente cada palabra encontrada teniendo en cuenta el Crucigrama gráficado, el cual no se puede llenar, pero es una guía para realizar el ejercicio.

Lo puede hacer a mano y enviar una foto o por el contrario enviar las palabras en la línea propuesta en cada uno de los términos.

Infogramas inducción

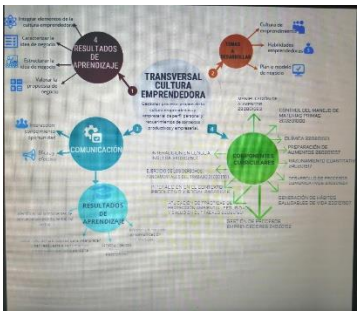
















Paralelo del modelo pedagógico institucional

	EL COLEGIO	SENA
¿A Que ministerio pertenece?	Ministerio de educación	Ministerio del trabajo
¿A que se viene al SENA?	Formar las bases del conocimiento	A formar y enseñar a personas para el trabajo
Cuál es el perfil del docente o del instructor	Formar a los alumnos en conocimientos, valores y dar las bases	Nuestro instructor son guía en nuestro proyecto laborales y aun enseña en base a sus conocimientos
¿Cuál es el perfil del Aprendiz?	De una persona cuyo propósito es cumplir con lo que se le mando y construye sus propios bases del conocimiento	Acepta las ordenes de un superior ya sea el instructor o alguna de administración y hacer lo mejor de cada quien para querer aprender
¿Cómo se enseña y como se aprende?	Con actividades, exámenes, ejemplos y aprende del tiempo que llega al último año de su etapa de formación	El SENA tiene una idea de aprendizaje mucho mejor pertenido de proyectos para el aprendiz con el fin de que salga con bases laborales y buenas bases para el trabajo y ser independientes
¿Cuál es el modelo pedagógico?	El Modelo Pedagógico el Colegio articula los procesos del enseñar, el aprender y el evaluar con la formación del ser para la vida, impulsando para ello, una relación significativa permanente entre el sentido de la educación, lo pedagógico y lo académico con la vida misma que se vive dentro de él	El Modelo Pedagógico Institucional es la forma de comprender y guiar la actuación de los Aprendices, de los Instructores y en general, de la comunidad educativa del SENA con el propósito de una parte, de asegurar la coherencia con los principios y propósitos de la Formación Profesional Integral y de crecer como personas
¿Cuál es la estrategia de formación?	Una estrategia de formación no es más que un conjunto de acciones para conseguir un objetivo educativo.	Para lograr este objetivo el SENA ha elegido tres estrategias didácticas fundamentales, el aprendizaje basado en proyectos, el aprendizaje autónomo y el aprendizaje colaborativo, que se complementan unas a otras y en la vivencia, dentro de los ambientes de aprendizaje.
¿Cuál es el enfoque de formación?	El enfoque profundo del aprendizaje se caracteriza por la importancia e interés que el alumno tiene por los contenidos académicos, la necesidad de abordar la tarea de forma adecuada y significativa, de manera que el estudiante trata de utilizar las actividades cognitivas más apropiadas para desarrollar dichas tareas...	El Trabajo Productivo. La Formación en el SENA se orienta en función de la actividad productiva como base para el desarrollo social, económico y cultural del país

	EL COLEGIO	SENA
A Que ministerio pertenece?	Ministerio de educacion	Pertenece al ministerio del trabajo
A que se viene al SENA?	Aprender a ser una persona con metas soñadora activa y con valores eticos	A estudiar, con programas técnicos, tecnológicos
Cuál es el perfil del docente o del instructor	comprometido con la filosofía del colegio, poseedor de valores éticos, morales, personales, sociales y así orientar responsablemente el desarrollo integral del estudiante.	Libre, respetuoso, responsable, justo, autonomo , critico , tolerante , Solidaridad , colaborativo, investigativo,
¿Cuál es el perfil del Aprendiz?	Posea un saber social, entendido como un saber cultural y académico, válido para vivir, convivir y proyectarse como una persona segura de sí misma	Orientador , investigador , reflexivo , gestor de información, critico , Autónomo , comunicativo creativo
¿Cómo se enseña y como se aprende?	desarrollar la capacidad de aprender es poner deberes (o trabajos), preguntar la lección, exigir mucho más en los exámenes de lo que se ha enseñado en clase, e incluso pensar que es tarea del alumno autoformarse.	Se aprende atreves de los tres saberes ambito de la aplicación saber ámbito cognitivo , saber ser emociones
¿Cuál es el modelo pedagógico?	una forma que adopta el Gimnasio para seleccionar, organizar, construir y evaluar la forma de alcanzar y desarrollar el conocimiento en el proceso de enseñanza-aprendizaje.	Documento que establece las pautas generales en materia
¿Cuál es la estrategia de formación?	Muestra la institución educativa como el lugar donde se abre la posibilidad de establecer relaciones con sujetos que tienen visiones diferentes del saber hacer cotidiano a partir de los códigos aprendidos en sus casas	Por medio de proyectos que solucionan problemas reales en contextos productivos y social
¿Cuál es el enfoque de formación?	Crear personas para un futuro mejor soñadoras con valores eticos y con	Crear personas capacitadas humanistas creativas , investigativas

	EL COLEGIO	SENA
A Que ministerio pertenece?	Educación	Trabajo
A que se viene al SENA?	Aprender para seguir una carrera universitaria	A formarce integralmente para desarrollar competencia para la vida y el trabajo
Cuál es el perfil del docente o del instructor	Tener interés para enseñar Tener interés en ayudar a los alumnos Tener capacidad de escuchar para enseñar	Orientar, investigador, reflexivo, aprendiz permanente, gestor de informan, crítico, autónomo, comunicativo. Creativo, rigurodo/flexible.
¿Cuál es el perfil del Aprendiz?	Una imagen o modelo de una institución para poder obtar a ser integrante de una institución	Libre, respetuoso, responsable, justo, autónomo, crítico, tolerante, solidario, colaborativo, investigativo, creativo, gestor, gestor de su proyecto de vida, innovador, trabajador, emprendedor.
¿Cómo se enseña y como se aprende?	Solo hay un método año tras año el maestro explica dicta y dice y el estudiante sólo presta atención	Saber hacer: ámbito de la aplicación Saber ser: emociones Saber: ámbito cognitivo Tanto instructor como el aprendiz aprenden uno del otro
¿Cuál es el modelo pedagógico?	Es una mezcla entre enseñar aprender y evaluar con el ser para la vida	Humanista, cognitivo y constructivista
¿Cuál es la estrategia de formación?		
¿Cuál es el enfoque de formación?		
¿Qué es una competencia y cuáles son las clases de competencias?	Es como cada materia q se dicta o se da en dicho colegio	Conjunto de conocimientos habilidades destrezas actitudes y valores q toda persona necesita para desempeñarse eficientemente Competencia específica

Perfil ocupacional



Código programa	Versión:	Nombre del Programa TECNICO EN COCINA
635503	103	
Duración Etapa Lectiva	Duración Etapa Productiva	Título

Dentro del programa de formación que el SENA ha diseñado se especifican las siguientes **Ocupaciones** que puedo desempeñar:

Cocinero
Cocinero de barco
Panillero
Hornero asadero
Panillero asador carnes

Las áreas de trabajo en las cuales se van a desarrollar son las siguientes competencias:

-MANIPULACION DE ALIMENTOS
-APLICACION DE CIENCIAS NATURALES (QUIMICA)
-RAZONAMIENTO CUANTITATIVO
-GENERACION DE HABITOS SALUDABLE DE VIDA
-MEDIO AMBIENTE Y SALUD EN EL TRABAJO
-EJERCICIO DE LOS DERCHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO
-CONTROL DE MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCION DE ALIMENTOS.
-CERTIFICACION DE ALIMENTOS
-DESARROLLO DE PROCESOS COMUNICATIVOS
-GESTION DE PROCESOS EMPRENDEDORES
-INTERACCION EN EL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
-LENGUA INGLESA.

COMPETENCIAS CLAVES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL EGRESADO DEL SENA:

Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza, en los contextos laboral y social.

De acuerdo a esta competencia el perfil del egresado debe alcanzar los siguientes factores:

- Asumir una actitud crítica
- Trabajo en Equipo
- Solidaridad
- Mentalidad Emprendedora
- Manejo de Conflictos
- Capacidad de Adaptación
- Iniciativa



Código programa	Versión:	Nombre del Programa TECNICO EN COCINA
635503	103	
Duración Etapa Lectiva	Duración Etapa Productiva	Título

Dentro del programa de formación que el SENA ha diseñado se especifican las siguientes **Ocupaciones** que puedo desempeñar:

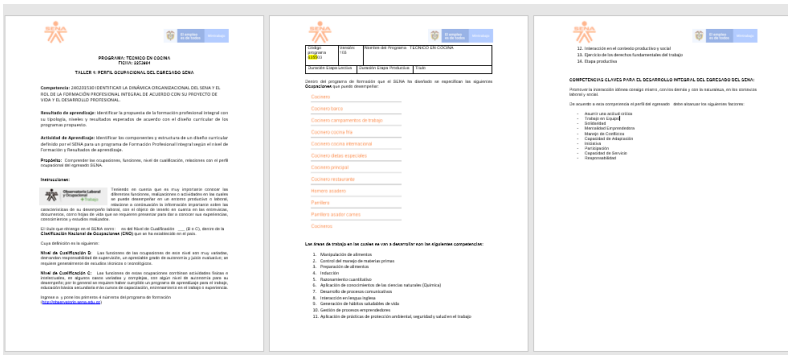
Cocinero: centrada en la construcción de la autonomía para garantizar la calidad de los procesos formativos en el marco de la formación por competencias, el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la solución de problemas simulados y reales , soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas en ambientes abiertos y pluritecnologicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias.

Las áreas de trabajo en las cuales se van a desarrollar son las siguientes competencias laborales:

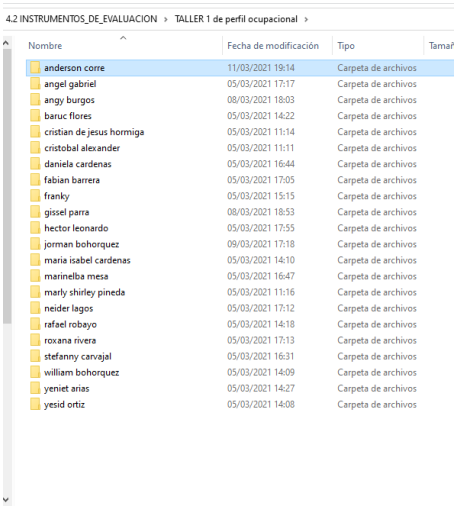
-Cocinero	6355	cocineros
-Cocinero barco	6355	cocineros
-Cocinero campamentos de trabajo	6355	cocineros
-Cocinero cocina fría	6355	cocineros
-Cocinero cocina internacional	6355	cocineros
-Cocinero dietas especiales	6355	cocineros
-Cocinero principal	6355	cocineros
-Cocinero restaurante	6355	cocineros
-Hornero asadero	6355	cocineros
-Panillero	6355	cocineros
-Panillero asadero carnes	6355	cocineros
-Cocineros	6355	cocineros

COMPETENCIAS CLAVES PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL EGRESADO DEL SENA:

Promover la interacción idónea consigo mismo, con los demás y con la naturaleza, en los contextos laboral y social.



onal

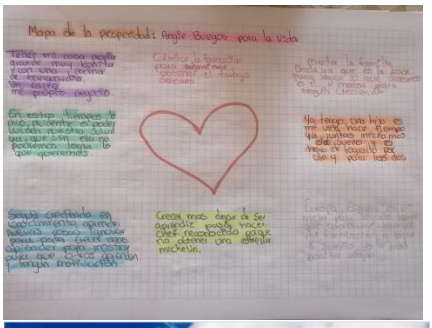


4.2 INSTRUMENTOS_DE_EVALUACION › TALLER 1 de perfil ocupacional ›

Nombre	Fecha de modificación	Tipo	Tamaño
anderson corre	11/03/2021 19:14	Carpeta de archivos	
angel gabriel	05/03/2021 17:17	Carpeta de archivos	
angy burgos	08/03/2021 18:03	Carpeta de archivos	
baruc flores	05/03/2021 14:22	Carpeta de archivos	
cristian de jesus hormiga	05/03/2021 11:14	Carpeta de archivos	
cristobal alexander	05/03/2021 11:11	Carpeta de archivos	
daniela cardenas	05/03/2021 16:44	Carpeta de archivos	
fabian barrera	05/03/2021 17:05	Carpeta de archivos	
franky	05/03/2021 15:15	Carpeta de archivos	
gissel parra	08/03/2021 18:53	Carpeta de archivos	
hector leonardo	05/03/2021 17:55	Carpeta de archivos	
jorman bohorquez	09/03/2021 17:18	Carpeta de archivos	
maria isabel cardenas	05/03/2021 14:10	Carpeta de archivos	
marinelba mesa	05/03/2021 16:47	Carpeta de archivos	
marly shirley pineda	05/03/2021 11:16	Carpeta de archivos	
neider lagos	05/03/2021 17:12	Carpeta de archivos	
rafael robayo	05/03/2021 14:18	Carpeta de archivos	
roxana rivera	05/03/2021 17:13	Carpeta de archivos	
stefanny carvajal	05/03/2021 16:31	Carpeta de archivos	
william bohorquez	05/03/2021 14:09	Carpeta de archivos	
yeniet arias	05/03/2021 14:27	Carpeta de archivos	
yesid ortiz	05/03/2021 14:08	Carpeta de archivos	



Proyecto personal



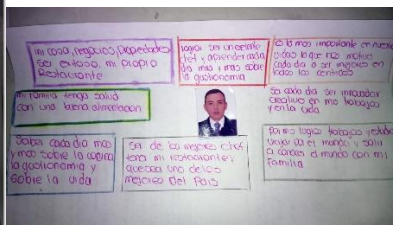
















Maqueta proyecto formativo didáctico


Analisis...


EVALUACION
PLANEACION
EJECUCION
ANALSIIS
"NO EXISTE MODERNIDAD SIN UNA BUENA TRADICIÓN




Ruta de aprendisaje
Habitos Saludables
Nutricion
Planeacion
Ejecución
Evaluación


Ejecución
Evaluación
Planeación


ANALISIS
PLANEACION
LA ESENCIA DEL SABOR
ESTA EN TU PALADAR


ANALISIS
PLANEACION
EJECUCION
EVALUACION










Fase 1
Fase 2




PLANEACION
EJECUCION
ANALISIS
YESID ORTIZ
EVALUACION


PLANEACION
EJECUCION
ANALISIS
YESID ORTIZ
EVALUACION