

 <p>DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES) REGIONAL PUTUMAYO</p> <p>SERVICIO NACIONAL CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM</p> <p>Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1 Resolución DIAN N° 13028034004117 autoriza desde 1 hasta 360,000 (Dic. 07 de 2020)</p>	Código Regional	86
	Código Centro	951810
	Fecha Elaboración	Abril de 2021
	Versión	ENERO 2021 - 1,21
	ID de Proceso	72436-533228
	No. de documento	79742

DATOS DEL CONTRATISTA			
Nombres y apellidos contratista:	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	C.C.	91.493.266
Correo electrónico contratista:	pcelis@sena.edu.co	IP/N° de contacto	3204581120
Régimen del IVA:	☐ NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	☐ NO
	☐ Es declarante de renta?	☐ NO	☐ Es Pensionado?
Sus ingresos en el 2020 Superaron \$49'849.000	☐ NO	Inducción SST	☐ SI
	☐ Presta Servicios Excluidos de IVA ?	☐ NO	
Banco al cual consignar:	BANCO BBVA	Tipo de cta	AHORROS
	N° Cuenta	598372142	
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	☐ NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los \$ 119'806.000	☐ NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO			
N° del contrato:	2224171/2021	N° Compromiso SIIF	9421
Valor Total del Contrato	\$ 34.388.267	N° Pago	3
Saldo Anterior del Contrato	\$ 28.345.600	Periodo objeto de pago	Del 01/04/2021 Al 30/04/2021
Nuevo Saldo del Contrato	\$ 25.049.600	Comisiones	\$ 0,00
OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)	PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, EN EL PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN LA ESPECIALIDAD RELACIONADA CON EL PERFIL DEL INSTRUCT		

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO			
Ingresos por honorarios	\$ 3.296.000	Tarifa de Retención en la Fuente ART 383°	0,00%
Ingresos por comisiones	\$ 0	Retención en la Fuente del Periodo	\$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	\$ 3.296.000	Menos, Retefuente Otros Ingresos	\$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	\$ 1.942.950	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	\$ 0

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR					
N° Planilla PILA, o , N° Radicación pago SS	Abril	Marzo	Valor Base retención en la fuente	1.942.950,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 1.318.400	\$ 1.318.400	Valor Base retención en la fuente ICA	2.920.200,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 164.800	\$ 164.800	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 211.000	\$ 211.000	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL II	\$ 13.800	\$ 13.800	Menos Retención IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -		Reteica - 8299	29.202,00	1,000%
Aportes voluntarios a cuentas AFC	\$ -			0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias \$7.522.064	\$ -			0,00	
Intereses Prestamo de Vivienda \$ 3.630.800	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta \$ 1.161.856	\$ 329.600		Descuentos de Libranza	0,00	
Salud hasta \$ 580.928	\$ -		Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
Renta Exenta 25% \$ 8.713.920	\$ 647.650		VALOR A PAGAR	\$ 3.266.798,00	
Retención en la Fuente Contingente	\$ -				

SON: TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO	
Municipio Santiago del 1-30 abril2021,instructor regular titulada y complementarios	
1.FPI no presencial Técnico en cocina ficha 2145344. competencia 260201057, RA1,RAP2,RAP3. durante los días 15 de abril al 30 de abril del 2021 de lunes a viernes 6:00pm a 11:59pm, Santiago 54 horas formación presencial	
2.FPI presencial complementario cocina criolla nivel 2 ficha 2300238. competencia 260201011 RA 1, RA2 durante los días 1 de abril al 8 de abril de lunes a sábado 06:00pm-11:00pm. Santiago, 20 horas. Curso presencial	
3.FPI presencial complementario comidas rápidas ficha 2314765 competencia 260201011 RA1,RA2,RA3,RA4,RA5 durante los días del 21 de abril al 30 de abril de lunes a sábado 06:00am-11:00am. Santiago, 45 horas. Curso presencial	
4.FPI presencial complementario elaboración de conservas frutas y hortalisas ficha 2314734 competencia 260201011 RA1,RA2,RA3, durante los días del 22 de abril al 30 de abril de lunes a sábado 12:00m-6:00pm. Santiago, 40 horas. Curso presencial	

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

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO	
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:	<u>Autorizo el presente pago.</u> El Supervisor,
1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;	
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;	
3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.	FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA INSTRUCTOR G11

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

WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO PARA EL COTIZANTE CC 91493266

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
Nombre ó Razón Social	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA		
Tipo Identificación	CEDULA DE CIUDADANIA	Número de Identificación	91493266
Ciudad/Municipio	SIBUNDOY	Departamento	PUTUMAYO
Dirección	CENTRO	Teléfono	4111111
Tipo Empresa	PRIVADA	Actividad Económica	Comercio al por mayor de
Tipo Aportante	02-INDEPENDIENTE	Clase Aportante	I-INDEPENDIENTE
Forma Presentación	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA			
Número Planilla	4386097771	Tipo de Planilla	I-INDEPENDIENTES
Periodo Cotización Otros	marzo / 2021	Periodo Cotización Salud	marzo / 2021
Días de Mora	0	Fecha Pago	2021/04/21
Número Autorización	9994827343		

INFORMACIÓN BÁSICA			
Nombres	PEDRO ANTONIO	Apellidos	CELIS PARRA
Tipo de Identificación	CC	Número de Identificación	91493266
Tipo cotizante	INDEPENDIENTE CONTRATO	Subtipo Cotizante	
Colombiano Temporalmente en el Exterior	NO	Extranjero no obligado a cotizar Pensión	NO
COTIZANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA) :			NO
Departamento	PUTUMAYO	Municipio	SIBUNDOY
Salario Básico	\$ 1.318.400	Tipo de Salario	

NOVEDADES																
ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP

APORTES REALIZADOS A SEGURIDAD SOCIAL			
PENSIÓN		Administradora	230301-PORVENIR
Días	30	IBC	\$ 1.318.400
Tarifa	16,000 %	Cotización Obligatoria	\$ 211.000
FSP - Solidaridad	\$ 0	FSP - Subsistencia	\$ 0
Aportes Voluntarios Empleador	\$ 0	Aportes Voluntarios Cotizante	\$ 0
Total Aporte			\$ 211.000

SALUD		Administradora	EPS044-MEDIMÁS
Días	30	IBC	\$ 1.318.400
Tarifa	12,500 %	Cotización Obligatoria	\$ 164.800
Nro Incapacidad por Enf. General		Valor	\$ 0
Nro Licencia de Maternidad		Valor	\$ 0
UPC Adicional	\$ 0	Total Aporte	\$ 164.800

RIESGOS PROFESIONALES		Administradora	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE
Días	30	IBC	\$ 1.318.400
Clase de Riesgo	II	Tarifa	1,044 %
Centro de Trabajo	91493266	Total Aporte	\$ 13.800

TOTAL PAGADO:	\$ 389.600
----------------------	-------------------



PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sibundoy, abril 30 de 2021

Señor

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERERA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **00106-2021**

Cargo del supervisor: Coordinador Academico

Dependencia Formación Profesional Integral - Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima

sibundoy

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

Referencia: No 00106 del año 2021

Pedro Antonio Celis Parra, identificado con la cédula de ciudadanía No. **91.493.266** de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **TREINTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS (\$34.388.267) M/CTE**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2021 por valor de **DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA SEIS MILSEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE (\$ 2.746.667)** b) (Nueve) pagos iguales por los meses de (marzo) a (Noviembre) de 2021, por valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL PESOS (\$3.296.000) M/CTE**. y un) último pago por correspondiente al mes de diciembre de 2021 por valor de **UN MILLÓN NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS PESOS (\$1.977.600) M/CTE** .cada uno incluido IVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros **No.598372142 de BANCO BBVA**, cuyo titular es el contratista

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2021.

OBJETO: <i>(Transcriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)</i>
Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria, en el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formación Regular, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse, en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.



Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	Cumplir el objeto contractual	Documentos que soportan la ejecución de FPI de a lineamientos establecidos por la entidad
2	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Registrar juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.	Reporte de juicios
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en la plataforma Sofia Plus, Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofia Plus.	Reporte de juicios evaluativos y gestión de novedades en Sofia plus



	Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos. Esta obligación será requisito para el pago.		
4	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Atender el requerimiento del coordinador, para conformar el equipo curricular de acuerdo al perfil profesional.	Acta de conformación del equipo
5	Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica.	<p>Ejecutar la formación profesional integral de la titulación</p> <p>- Técnico en cocina, Ficha 2145344 en el municipio: de Santiago, código del programa: 635503 competencia 290801023 RA1.detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). RA2.efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos. RA3. aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento Horario: de 6:00 pm a 11:59 pm durante los días lunes a viernes del 15 de abril al 30 de abril del 2021 Total horas: 54 Formación presencial</p>	<p>ficha de programa de formación asignado</p> <p>2145344 2300238 2314765 2314732</p>



		<p>curso básico complementario Cocina criolla nivel 2 Ficha: 2300238, Código del programa: 63550094 Código competencia: 260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) RA1. Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. RA2 Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar. Horario: de 6:00pm- 11:00pm Durante los días 1 al 8 de abril del 2021 de lunes a sabado Total horas: 20. Formación presencial</p> <p>- Curso básico: complementaria comidas rápidas Ficha: 2314765 codigo de programa: 66210081 código de competencia: 260201011 Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) RA1 aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas rápidas. RA2 atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico. RA3 preparar platos típicos de colombia por</p>	
--	--	---	--



		<p>regiones de acuerdo a la solicitud de los clientes y empresas, aplicando las bpm en la elaboración de recetas RA4 reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes preparaciones. RA5 utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos.</p> <p>formacion presencial Horario: de 6:00Am-11:00am Durante los días lunes a sabado 21 de abril al 30 de abril del 2021 Total horas: 45</p> <p>-curso básico: Complementario elaboración de conservas frutas y hortalisas Ficha: 2314734 codigo de programa: 96151455 codigo de competencia: 260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma ntsusna 001 del mincomercio, industria y turismo) RA1. elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar. RA2. preparar salsas calientes nacionales RA3. elaborar platos calientes nacionales,</p> <p>Formación presencial Horario: de 12:00m-6:00pm Durante los días 22 al 30 de abril de lunes a viernes del 2021. Total horas: 40</p>	
6	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración,	Cumplir con la Ruta de aprendizaje	Proyecto formativo



	ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.		
7	Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para selección de aprendices entre otras.	Conformar los equipos de desarrollo curricular de acuerdo a requerimientos de coordinación académica.	Acta de conformación de equipo.
8	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo CompromíSo —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje.	Demostrar la aplicación de la guía de orientación y formación en AVA	Certificado generado
9	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa.	Formato de solicitud de materiales debidamente diligenciado.
10	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	Participar en el seguimientos de las acciones de formación lectiva como productiva.	Documentos que soportan el seguimiento
11	Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Gestionar la programación de instructores de formación transversal en las fichas a su cargo.	Cronograma de la programación de instructores de transversalidad.
12	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	Gestionar la orientación del equipo de etapas productivas a los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiz.	
13	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de	Ejecutar la FPI de acuerdo al procedimiento de la ejecución de la Formación Profesional Integral.	Portafolio del instructor de acuerdo a los lineamientos establecidos.



	la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.		
14	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo al procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	Matriz del Programa Proyecto formativo Planeacion Pedagogica Guías de aprendizaje Instrumentos de evaluación
15	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Ejecutar la formación profesional integral de la titulación - Técnico en cocina, Ficha 2145344 en el municipio: de Santiago, código del programa: 635503 competencia 290801023 RA1.detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). RA2.efectuar operaciones de limpieza y desinfección en	Programa de formación Ficha asignada 2145344 2300238 2314765 2314732



		<p>ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos. RA3. aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento Horario: de 6:00 pm a 11:59 pm durante los días lunes a viernes del 15 de abril al 30 de abril del 2021 Total horas: 54 Formación presencial</p> <p>curso básico complementario Cocina criolla nivel 2 Ficha: 2300238, Código del programa: 63550094 Código competencia: 260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) RA1. Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. RA2 Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar. Horario: de 6:00pm-11:00pm Durante los días 1 al 8 de abril del 2021 de lunes a sabado Total horas: 20. Formación presencial</p> <p>- Curso básico: complementaria comidas rápidas Ficha: 2314765 codigo de programa: 66210081 código de competencia: 260201011 Preparar alimentos de</p>	
--	--	--	--



		<p>acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) RA1 aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas rápidas.RA2 atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico. RA3 preparar platos típicos de colombia por regiones de acuerdo a la solicitud de los clientes y empresas,aplicando las bpm en la elaboración de recetas RA4 reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes preparaciones.RA5 utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos. Horario: de 6:00Am- 11:00am Durante los días lunes a sabado 21 de abril al 30 de abril del 2021</p> <p>Total horas: 45 Formación presencial</p> <p>-curso básico: Complementario elaboración de conservas frutas y hortalisas Ficha: 2314734 codigo de programa: 96151455 codigo de competencia: 260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma ntsusna 001 del mincomercio, industria y turismo) RA1. elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo</p>	
--	--	---	--



		a la receta estándar. RA2. preparar salsas calientes nacionales RA3. elaborar platos calientes nacionales, Horario: de 12:00m-6:00pm Durante los días 22 al 30 de abril de lunes a viernes del 2021. Total horas: 40 Formación presencial	
16	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Conformar el portafolio del instructor de acuerdo a los procedimientos de FPI	Portafolio del instructor
17	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Participar de las reuniones virtuales programadas por Coordinación Académica:	Llamado lista de asistencia y registro del mismo en el Drive
18	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	Participar de la inducción y reinducción de instructores	Listado de Asistencia
19	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera.	Atender y asistir a las sesiones programadas por el equipo de desarrollo curricular.	Listado de asistencia
20	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Utilizar las herramientas virtuales para orientar la formación de acuerdo a los lineamientos establecidos.	Pendiente Certificado de curso AVA.
21	Generar y ejecutar una estrategia que permita la	Motivar a los aprendices dando a conocer los	Listas de asistencia a las charlas



	permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	estimulos que tiene el SENA.	motivacionales.
22	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.	Realizar el debido proceso en el proceso de formación, soportado con los documentos establecidos para tal fin.	Carpeta de novedades.
23	Tener dominio básico de las herramientas de las tecnología y la información para fortalecer el procesos formativo.	Demostrar el dominio de las herramientas tecnológicas	Certificado de capacitación en el manejo de las TICs
24	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Manejar la comunicación asertiva	Comunicaciones emitidas cuando sea necesario
25	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Utilizar plataformas como Zoom, Microsoft teams, correos electrónicos, Google Docs, Google Drive, redes sociales.	Certificado de capacitación en el manejo de las TICs
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de abril de 2021, de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de abril de 2021
27	Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados	Prestar apoyo diligente en la gestión del programa asignado para su formación. Técnico en cocina	Ficha asignada del programa de formación 2145344



	por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.	<p>Ficha 2145344 en el Municipio: de Santiago Horario: de 6:00 pm-11:59pm Horas: 54 Formación presencial</p> <p>Curso complementario: cocina criolla nivel 2 Ficha: 2300238 En el municipio: de Santiago Horario: de lunes a sábado de 6:00pm-11:00pm Horas: 20 Formación presencial</p> <p>Curso complementario: cocina comidas rápidas Ficha: 2314765 En el municipio: de Santiago Horario: de lunes a sábado de 6:00am-11:00am Horas: 45 Formación presencial</p> <p>Curso complementario: elaboración de conservas frutas y hortalizas Ficha: 2314765 En el municipio: de Santiago Horario: de lunes a sábado de 12:00m-6:00pm Horas: 40 Formación presencial</p>	2300238 2314765 2314732
28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Apoyar el proceso de inducción de aprendices, estar atento al requerimiento del supervisor.	Listado de asistencia de aprendices
29	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y Sofia plus).	Demostrar dominio y aplicación de las plataformas dispuestas por la entidad	Formatos actualizados,
30	Entregar oportunamente los reportes mensuales.	Presentar el informe mensual de actividades correspondiente al mes del pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el	Informe mensual del mes de abril de 2021



		supervisor del contrato.	
31	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar al equipo del sistema de Gestión Integrada de Calidad.	Acta de conformación de equipo Listado de asistencia
32	Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica.	<p>Ejecutar la formación profesional integral de la titulación</p> <p>- Técnico en cocina, Ficha 2145344 en el municipio: de Santiago, código del programa: 635503 competencia 290801023 RA1.detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). RA2.efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos. RA3. aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento durante los días lunes a viernes del 15 de abril al 30 de abril del 2021 Total horas: 54 Formación presencial</p> <p>curso básico complementario Cocina criolla nivel 2 Ficha: 2300238, Código del programa: 63550094 Código competencia: 260201011 preparar alimentos de acuerdo a la</p>	<p>Portafolio del instructor</p> <p>2145344 2300238 2314765 2314732</p>



		<p>solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) RA1. Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar.RA2 Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar.</p> <p>Horario: de 6:00pm-11:00pm Durante los días 1 al 8 de abril del 2021 de lunes a sabado</p> <p>Total horas: 20. Formación presencial</p> <p>- Curso básico: complementario comidas rápidasFicha: 2314765 codigo de programa: 66210081 código de competencia: 260201011 Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) RA1 aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas rápidas.RA2 atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico. RA3 preparar platos típicos de colombia por regiones de acuerdo a la solicitud de los clientes y empresas,aplicando las bpm en la elaboración de recetas RA4 reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de la diferentes preparaciones.RA5 utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los</p>	
--	--	--	--



		<p>productos. Curso presencial Horario: de 6:00Am- 11:00am Durante los días lunes a sabado 21 de abril al 30 de abril del 2021 Total horas: 45 Formación presencial</p> <p>-curso básico: Complementario elaboración de conservas frutas y hortalisas Ficha: 2314734 codigo de programa: 96151455 codigo de competencia: 260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma ntsusna 001 del mincomercio, industria y turismo) RA1. elaborar preparaciones básicas calientes de acuerdo a la receta estándar. RA2. preparar salsas calientes nacionales RA3. elaborar platos calientes nacionales, Horario: de 12:00m-6:00pm Durante los días 22 al 30 de abril de lunes a viernes del 2021. Total horas: 40 Formación presencial</p> <p>.</p> <p>.</p>	
33	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.	Realizar el pago de seguridad social del mes en referencia de acuerdo al nuevo procedimiento legal.	<p>planillas de pago salud y pensión mes de marzo de 2021, nro 4386097771 de planilla expedido por SOI</p> <p>usuario: 91493266 clave: cc91493266</p>
34	Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios,	Prestar apoyo diligente en la gestión del programa asignado para su formación.	<p>Portafolio del instructor Ficha asignada nro</p>



	normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	<p>Técnico en cocina Ficha 2145344 en el Municipio: de Santiago Horario: de 6:00 pm-11:59pm Horas: 54 Formación presencial</p> <p>Curso complementario: cocina criolla nivel 2 Ficha: 2300238 En el municipio: de Santiago Horario: de lunes a sábado de 6:00pm-11:00pm Horas: 20 Formación presencial</p> <p>Curso complementario: cocina comidas rápidas Ficha: 2314765 En el municipio: de Santiago Horario: de lunes a sábado de 6:00am-11:00am Horas: 45 Formación presencial</p> <p>Curso complementario: elaboración de conservas frutas y hortalizas Ficha: 2314765 En el municipio: de Santiago Horario: de lunes a sábado de 12:00m-6:00pm Horas: 40 Formación presencial</p>	2145344 2300238 2314765 2314732
35	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado en cuanto a la información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional
36	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Dar cumplimiento al objeto contractual, de acuerdo a la misión institucional.	Actas, listados de asistencia cuando aplique
37	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Aplicar la normatividad existente en el SENA.	Actuar de acuerdo a la normatividad.
38	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el	Certificados de cursos que demuestren el fortalecimiento del perfil profesional.



	<p>área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.</p>	<p>cumplimiento del objeto contractual.</p>	
39	<p>Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.</p>	<p>Aplicar el manual de procedimientos establecidos en el SENA, de acuerdo a SIGA.</p>	<p>Documentos que soporten la ejecución de la formación profesional integral</p>
40	<p>No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.</p>	<p>Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena</p>	<p>La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena</p>
41	<p>Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación- SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.</p>	<p>Participar de las actividades programadas por SENNOVA.</p>	<p>Certificados de participación en eventos SENNOVA.</p>
42	<p>Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.</p>	<p>Diligenciar los soportes de ingreso de aprendices, cuando sea requerido.</p>	<p>Carpeta de soportes documentales del ingreso.</p>
43	<p>En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la</p>	<p>Dar a conocer la convocatoria de los programas ofertados</p>	<p>Ecard de la divulgación por medios tecnológicos</p>



	coordinación académica, para impartir dicha formación.		
44	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Atender el requerimiento de coordinación académica, cuando lo designen.	Correo de requerimiento
45	impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.	Estar atento a los requerimientos de coordinación académica.	Correo de requerimiento y ficha asignada.
46	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales com: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, cierre de fichas.	Realizar el debido proceso en la plataforma Sofia Plus, de acuerdo al procedimiento de la Formacion Profesional Integral.	Documentos que soporten el debido en la plataforma Sofia Plus.
47	En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2021.	Garantizar su competencia participando del proceso de certificación laboral.	Atender la convocatoria de proceso de competencias laborales: 2402010444 - 240201056
48	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos,	Mantener en buen estado los ambientes de aprendizaje.	Ambientes de aprendizaje en uen



	equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.		estado.
49	El instructor contratista deberá dejar constancia explícita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021.	contrato no. 00106 de 2021 de prestación de servicios únicamente con el centro agroforestal y acuícola arapaima – regional putumayo	contrato de prestación de servicios no. 00106 de 2021
50	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 programe.	Participar de las reuniones que programe el líder SIGA, de la regional y mantener al día los formatos establecidos.	Listado de asistencia Actas
51	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Atender los requerimientos de Registro calificado.	Listados de asistencia
52	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atender los requerimientos de Coordinación Académica.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual
53	El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Apoyar el equipo de Desarrollo curricular en la revisión y gestión de proyectos del Centro.	Acta de conformación equipo Correo de designación
54	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Prestar apoyo en la Segunda Oferta Educativa – Programa de Formación “Técnico en implementación y mantenimiento de sistemas de internet de las cosas”, Municipio de Mocoa (P).	Acta Listado de reporte de inscritos
55	Atender oportunamente los	Cumplir el objeto contractual	Documentos que



	requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato;		soporten el cumplimiento del objeto contractual
56	Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.	Utilizar las plataformas digitales que dispone el SENA para diligenciar planilla de pagos, compromiso (formatos)	Formatos establecidos por la institución
57	El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complementa o la sustituya y directrices que estén en vigencia.	Cumplir a cabalidad con la guía designada para orientación de formación virtual.	Certificado de capacitación en el manejo de las TICs
58	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.	Atender las actividades designadas por coordinación académica y el supervisor del contrato.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual

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 el No. **4386097771** de la



salud, pensiones, y ARL del mes de marzo del 2021, expedida por S.O.I, **usuario:** 91493266 clave: **cc91493266**
(Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (21) folios

Cordialmente,

Firma

Pedro Antonio celis parra Contratista
C.C. No. 91.493.266

Recibí a satisfacción:

Firma

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA
Supervisor(a) Contrato de **00106** de **2021**
COORDINADOR ACADEMICO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/04/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2314732 - ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, EQUIPOS Y MAQUINARIA REQUERIDA EN EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS, BAJO PARÁMETROS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

DOCUMENTAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO ACORDE CON LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR CONSERVAS DE FRUTAS Y/U HORTALIZAS, CUMPLIENDO CON LOS PARÁMETROS DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICOS Y ORGANOLÉPTICOS DEL PRODUCTO TERMINADO, DE ACUERDO CON LOS PROTOCOLOS Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2300238 - COCINA CRIOLLA NIVEL 2

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00
--------------------------------------	--------------

FICHA 2145344 - COCINA.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

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

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).

- **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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 53,90

FICHA 2314765 - COMIDAS RAPIDAS
DE APRENDIZAJE:

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

- APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS RÁPIDAS.
- ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO.
- PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS
- RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES.
- UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 44,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 158,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FORMACION PRESENCIAL

evidencias de la ejecución de formación técnico en cocina ficha 2145344 formación presencial
competencia manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. 3. aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. 2. efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos. 1. detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos).

Google Drive interface showing a folder named 'ABRIL' under 'Meet Recordings'. The folder contains several subfolders, including 'TECNICO COCINA FICHA2145344' and 'COMPLEMENTARIO MERMEZADAS'. A notification at the bottom indicates 'Subiendo 10 elementos'.

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño de archivo
TECNICO COCINA FICHA2145344	yo	23 abr 2021 yo	—
COMPLEMENTARIO MERMEZADAS	yo	23 abr 2021 yo	—
COMPLEMENTARIO DE CONSERVAS	yo	9:37 yo	—
COMPLEMENTARIO COMIDAS RAPIDAS	yo	23 abr 2021 yo	—
COMPLEMENTARIO COCINA CRIOLLA	yo	23 abr 2021 yo	—
COMPLEMENTARIO COCINA COLOMBIANA	yo	23 abr 2021 yo	—

FORMACION PRESENCIAL

elaboración de conservas de frutas y hortalizas de aprendizaje: competencia de aprendizaje
asistir proceso de producción de alimento según programa de producción resultados de aprendizaje alistar las materias primas, insumos, equipos y maquinaria requerida en el procesamiento de frutas y hortalizas para la elaboración de conservas, bajo parámetros establecidos por la organización documentar la información del proceso acorde con los criterios establecidos por la organización y normatividad vigente. elaborar conservas de frutas y/u hortalizas, cumpliendo con los parámetros de calidad establecidos por la organización verificar las características fisicoquímicas y organolépticas del producto terminado, de acuerdo con los protocolos y procedimientos establecidos por la organización

Google Drive interface showing a folder named 'ABRIL' under 'Meet Recordings'. The folder contains several subfolders, including 'TECNICO COCINA FICHA2145344' and 'COMPLEMENTARIO MERMEZADAS'. A notification at the bottom indicates 'Subiendo 9 elementos'.

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño de archivo
TECNICO COCINA FICHA2145344	yo	23 abr 2021 yo	—
COMPLEMENTARIO MERMEZADAS	yo	23 abr 2021 yo	—
COMPLEMENTARIO DE CONSERVAS	yo	9:37 yo	—
COMPLEMENTARIO COMIDAS RAPIDAS	yo	23 abr 2021 yo	—
COMPLEMENTARIO COCINA CRIOLLA	yo	23 abr 2021 yo	—
COMPLEMENTARIO COCINA COLOMBIANA	yo	23 abr 2021 yo	—

FORMACION PRESENCIAL

comidas rápidas competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo):

resultados de aprendizaje-aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas rápidas. -atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico. Preparar platos típicos de Colombia por regiones de acuerdo a la solicitud de los clientes y empresas, aplicando las bpm en la elaboración de recetas-reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes preparaciones. -utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos.



FORMACION PRESENCIAL

cocina criolla nivel 2 de aprendizaje: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)

resultados de aprendizaje -aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas rápidas. -atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico. Preparar platos típicos de Colombia por regiones de acuerdo a la solicitud de los clientes y empresas, aplicando las bpm en la elaboración de recetas -reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes preparaciones. -utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos.

