PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibague, marzo de 2021

Señor
OMAR BARRAGAN CAICEDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2197292**
Coordinador Academico
Centro de Comercio y Servicios
SENA Regional Tolima
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.2197292 del año 2021

Mauricio Reyes, identificado con la cédula de ciudadanía No. 86047532 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio y Servicios Regional Tolima, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y UN MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($31.400.000). 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 MIL PESOS M/CTE ($2.700.000) b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000) cada uno c) Un pago final por valor de UN MILLON SETECIENTOS MIL PESOS ($1.700.000) correspondiente al mes de diciembre de 2021 o los días efectivamente ejecutados. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **CUENTA DE AHORROS NUMERO 0570167770074927 DEL BANCO DAVIVIENDA.** cuyo titular es el (la) Contratista; **PARAGRAFO PRIMERO:** el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. **PARAGRAFO SEGUNDO:** Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para la Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos profesionales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión para impartir formación titulada y/o complementaria en las diferentes areas del Programa Regular (Cocina) del Centro de Comercio y Servicios en la vigencia 2021.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Durante la ejecucion del objeto contractual, el contratista debera aplicar los procedimientos relacionados con la Ejecucian de la Formacion Profesional Integral y demas procesos que hacen parte del Sistema de Calidad del SENA y que tengan vinculaciOn con Ia formaciOn a impartir.	Se brindo formación Complementaria a los aprendices de los cursos Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del Centro de Comercio y Servicios, en los cuales se desarrollo la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) según la Guias de Aprendizaje PREPARACION DE ARROCES y ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS. Se brindo formación Complementaria a los aprendices de los cursos Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013 y Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario - INPEC, de los cuales se desarrollo la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) según la Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ALIMENTOS y Guia de aprendizaje COCINA COLOMBIANA. Para las actividades anteriores se hizo uso de la plataforrma Sena-Sofia Plus, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp, telegram y paginas como Meet, Zoom y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Preparacion de Alimentos, Cocina Colombiana, Preparacion de Arroces y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices que han sido tomados de manera digital por el Instructor a los aprendices asociados a ruta aprendizaje de los cursos Complementarios en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas para los programas de Formación Preparacion de Alimentos, Preparacion de Arroces, Cocina Colombiana y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas que se encuentran en el portafolio del instructor. Aporto como evidencia el archivo GC_86047532_5821_MAR_2021 donde se encuentran relacionados la Guia de Aprendizaje PREPARACION DE

			ARROCES, Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ALIMENTOS, Guia de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA, Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS y Registros de Asistencia. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/03/2021 a 31/03/2021 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/03/2021 a 31/03/2021 de SOFIA-PLUS.
2	Comprometerse a capacitarse en el idioma Ingles durante la ejecución del contrato y aplicar la certificación como mínimo nivel 2 (intermedio)	Me encuentro certificado en los cuatro niveles de la línea general del programa de inglés de American System Service y en el curso de INGLÉS AVANZADO en el Instituto ESNECA. Me encuentro certificado en los cuatro niveles del programa ENGLISH DOT WORKS del SENA.	Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposan en el folio de vida en contratación y en la plataforma de la agencia pública de empleo, en la página del SIGEP y en Biblioteca de Documentos en Datos de la Entidad Estatal/Proveedor de la pagina del SECOP II. Se evidencia en el registro de la página web del instituto, *(https://campusesneca.es/co* *urse/view.php?id=77)*
3	Aplicar durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación de competencias Según normas de competencias que aplican a su ocupación de instructor, así como a los procesos que el Sena adelante para certificar habilidades pedagógicas	Me encuentro certificado en la norma de Competencia Laboral 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa con vigencia hasta el año 2023. Durante el periodo contractual de marzo se recibió formación en curso complamentario Utilización de Herramientas Tics en la Orientación de Procesos Formativos del Centro de Comercio y Servicios de acuerdo al plan de capacitaciones transversales y pedagógicas ofertada por la Escuela Nacional de Instructores la cual tiene como fecha de inicio 11/02/2021 y fecha de terminación el 26/03/2021.	se puede evidenciar en el correo electrónico recibido desde la Aplicacion de ECCL donde me notifican Juicio Emitido - Resultados Evaluación de competencias laborales mediante dirección de correo electronico certccl@sena.edu.co el dia 25 septiembre de 2020 en el cual me informan que me encuentro con Estado COMPETENTE y en Nivel INTERMEDIO. Se puede evidenciar los resultados de Juicios Evaluativods de la ficha N° 2255042 del curso complamentario Utilización de Herramientas Tics en la Orientación de Procesos Formativos del Centro de

			Comercio y Servicios. – Aplicativo Sofia Plus.
4	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje_ evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Se desarrolló la guía de aprendizaje con conceptos básicos del alistamiento y manipulacion de alimentos según la normativa sanitaria con estrategia de ENSEÑANZA- estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz, APRENDIZAJE- que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y aplicando los conceptos de métodos de cocción. EVALUACION como videos donde se evidencias los resultados de aprendizaje, técnicas y tipos de cortes, igualmente, debe estimular de manera autocrítica la ejecución de procesos alimentarios y elaboración compuestos para la ficha N° 2260013 del programa de formación complementaria en Preparacion de Alimentos en el marco del convenio SENA – INPEC y fichas N° 2263359 y 2263361 del programa de formación complementaria en Preparacion de Arroces del Centro de Comercio y Servicios. Se efectuo la elaboracion y desarrollo de las guías de aprendizaje con conceptos aplicados a conocimientos Teórico-prácticos, implementando técnicas didácticas de ENSEÑANZA – actividades didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales APRENDIZAJE – como son la utilización tecnologías integradas al área de los alimentos procesados, EVALUACION como los videos y chats soportadas en las respectivas plataformas tecnoliogicas que recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. manejo de las materias primas conforme parámetros de calidad y la preparación de platos a base de diferentes productos alimenticios para las fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del programa de formación complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas y ficha N° 2286020 del programa de formación complementario en Cocina Colombiana, del Centro de Comercio	Se evidencia en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_5821_MAR_2021 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guias de Aprendizaje PREPARACION DE ALIMENTOS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ARROCES. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con fichas N° 2263359 y 2263361 de Preparacion de Arroces, ficha 2260013 de Preparacion de Alimentos, ficha N° 2286020 de cocina Colombiana y fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 de elaboración de Preparaciones Calientes: Pastas que reposan en el portafolio del instructor.

		y Servicios del SENA y del convenio SENA – INPEC respectivamente.	
5	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Se gestionó ambientes de aprendizaje para los grupos de aprendices de Cursos complementarios en Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020, Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del INPEC y del Centro de Comercio y Servicios, haciendo uso de correos electrónicos y redes sociales como whatsapp, telegram y paginas como Meet, Zoom y youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación complementaria en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en las actividades desarrolladas por los aprendices y subidas como evidencias al grupo de whatsapp correspodiente a cada grupo y al correo del instructor. mreyes235@misena.edu.co Se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor y en la Carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2021 CM2021 MAURICIO REYES. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1EWUN2SEBtEpXmj9P3IdMdihkGBCB7YhC SESION SINCRONICA PREPARACION DE ARROCES FICHAS 2263359 Y 2263361 Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/vga-wujg-aqr SESION VIRTUAL DE INDUCCION DE PREPARACION DE ALIMENTOS II Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/esr-ekmi-kjm 2283651 SESION 2 SINCRONICA ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS

			Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/fir-uhsv-bis 2283654 SESION 3 SINCRONICA ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/yhf-ywif-kro
6	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programa curriculares vigentes.	Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías de los resultados de aprendizaje 1. ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR. 2. PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 3. APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. 4. MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO para el programa de formación complementaria en Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013 . Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías de los resultado de aprendizaje 1. PREPARAR LAS SALSAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 2. ELABORAR ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.. 3. REALIZAR EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. 4. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/03/2021 a 31/03/2021 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte del tiempos de apoyo a la formación con fecha de 01/03/2021 a 31/03/2021 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices que han sido tomados de manera digital por el Instructor a los aprendices asociados a ruta aprendizaje de los cursos Complementarios en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_5821_MAR_2021 – Plataforma SECOP II Plan de pagos donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guias de Aprendizaje PREPARACION DE ALIMENTOS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ARROCES. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA.

		NORMATIVIDAD VIGENTE. 5. ANALIZAR LAS TENDENCIAS DEL MERCADO EN EL TEMA DEL ARROZ EN LA DIETA ALIMENTICIA USANDO LAS DIVERSAS FUENTES DE INFORMACIÓN Y ORGANIZANDO METÓDICAMENTE LA CONSULTA Y LOS RESULTADOS. 6. EVALUAR LOS PROCESOS REALIZADOS Y DEFINIR ACCIONES DE MEJORAMIENTO CONTINUO de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO con las actividades de aprendizaje para los cursos complementarios en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación segun metodologías de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO con resultados de aprendizaje 1. MANEJAR ADECUADAMENTE LAS MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS. 2. MANIPULAR LOS ALIMENTOS HIGIÉNICAMENTE APLICANDO LAS BPM (BUENAS PRACTICAS DE 3. TRABAJO EN EQUIPO. 4. UTILIZAR LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE LA COCINA COLOMBIANA, con las actividades de aprendizaje para el curso complementario en Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación segun metodologías de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO con resultados de aprendizaje 1. ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y	Se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor y en la Carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2021 CM2021 MAURICIO REYES https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1EWUN2SEBtEpXmj9P3IdMdihkGBCB7YhC Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre Certificacion y Reportes de Juicios Evaluativos de los programas de formación Complementaria en Preparacion de Alimentos con ficha 2260013, Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.

		TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES. 2. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 3. PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 4. REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR, con las actividades de aprendizaje para los cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del Centro de Comercio y Servicios. Para los anteriores procesos se hizo uso de la plataforrma Sena-Sofia Plus, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	
7	Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional.	Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de recetas estándar, de manejo de equipos y utensilios de cocina, montaje de procesos básicos) con competencia en PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), para los programas de formación complementaria en Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013 y Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 para grupos de aprendices de población privada de la liberta en el convenio SENA - INPEC**.** Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de naturaleza, clasificación (elemento, compuesto, sustancia, mezcla, disolución), estado de la materia (sólido, líquido, gaseoso), propiedades físicas y químicas de la materia (masa, volumen, temperatura, densidad). unidades de medición: sistema internacional (si), conversión de unidades y elementos técnicos de frutas y verduras empleando	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/03/2021 a 31/03/2021 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/03/2021 a 31/03/2021 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los Programa de formación complementaria en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para el curso complementario en Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013. Guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para el curso complementario en Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654

		procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación para la preparación de fondos y salsas bases según receta estándar y haciendo uso de las tablas de equivalencia para las competencias PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para los programas de formación complementaria en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 para grupos de aprendices de demanda Social del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se hizo uso de correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en videos y registros fotográficos que reposan en la PC de propiedad del Instructor y en la Carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2021 CM2021 MAURICIO REYES https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1EWUN2SEBtEpXmj9P3IdMdihkGBCB7YhC Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices que han sido tomados de manera digital por el Instructor a los aprendices asociados a ruta aprendizaje de los cursos Complementarios en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación complementaria en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que reposan en el portafolio del Instructor
8	Reporta información académica y administrativa según las	Se atendió y dio respuesta a los diferentes PQRS enviados a la Subdirección de Centro solicitando ser inscritos en la oferta de cursos complementarios en el área de Cocina, enviados por Demanda Social.	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS que reposa en la dirección de correo electrónico mmauricio@sena.edu.co. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de

	responsabilidades institucionales asignadas	Se creo ruta de aprendizaje en la plataforma Senasofia-plus para dar apertura a los cursos complementarios con fichas 2283649, 2283651 y 2283654 de Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas y ficha N° 2286020 de Cocina Colombiana. Se efectuaron los procesos de formación haciendo uso de correos electrónicos personales de los aprendices y redes sociales como Whatsapp y paginas como Meet y YouTube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices de los programas de formación, en Preparacion de Alimentos con ficha 2260013, Preparacion de Arroces con fichas No 2263359 y 2263361, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas 2283649, 2283651 y 2283654 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió las respectivas Cartas de Cierre Certificacion de Programa de Formacion Complementaria con los Reportes de Juicios Evaluativos de la fichas N° 2260013 de Preparacion de Alimentos, fichas N° 2263359 y 2263361 de Preparacion de Arroces y fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del curso complementario en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas del Centro de Comercio y Servicios. Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contrato para la ejecución de la cuenta de cobro del mes de marzo de 2021 con los anexos. 1. Planilla marzo versión ENERO 2021-1,21. 2. Certificado de pago de seguridad social del mes febrero 2021. 3. Diagrama horario de instructor. 4. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación. 5. GTH-F_062_V.08. Informe mensual de Ejecución Contractual.	cobro correspondiente al mes de marzo de 2021. Entrega de los siguientes documentos: Planilla marzo versión ENERO 2021-1,21. Certificados de pago de seguridad social del mes febrero de 2021. Diagrama horario Instructor de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de tiempos de Actividades Académica de SENA SOFIA-PLUS. Informe de Ejecucion Contractual formato GTH-F_062_V.08. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ALIMENTOS. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ARROCES. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS. Se puede evidenciar en los documentos GF_86047532_5821_MAR_2021 y GC_86047532_5821_MAR_2021 que reposan en el plan de pagos del mes de marzo 2021 de la plataforma SECOP II. Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de las fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 de Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas y del curso complamentario en ccocina Colombiana con ficha N° 2286020. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre Certificacion y Reportes de Juicios Evaluativos de los programas de formación Complementaria en Preparacion de Alimentos con ficha 2260013, Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.

		6. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ALIMENTOS. 7. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ARROCES. 8. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA. 9. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS. 10. Reporte de Asistencia y Evidencias del desarrollo de los cursos.	Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación complementaria.
9	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se getionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con estrategia de enseñanza-aprendizaje y evaluación aplicando el desarrollo de clasificación de labores organizacionales teniendo en cuenta las características organolépticas de los alimentos y del área de servicio al igual que realizar la preparación de los platos representativos de la cocina regional para el programa de formación complementaria en Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 del convenio SENA - INPEC. Se evaluó los resultados de aprendizaje 1. PREPARAR LAS SALSAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 2. ELABORAR ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.. 3. REALIZAR EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. 4. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 5. ANALIZAR LAS TENDENCIAS DEL MERCADO EN EL TEMA DEL ARROZ EN LA DIETA ALIMENTICIA USANDO LAS DIVERSAS FUENTES DE INFORMACIÓN Y ORGANIZANDO METÓDICAMENTE LA CONSULTA Y LOS RESULTADOS. 6. EVALUAR LOS PROCESOS REALIZADOS Y DEFINIR ACCIONES DE	Se evidencia en la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con las diferentes actividades para los procesos de evaluación para el programa de formación complementario en Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación complementaria en Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación Complementario Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación Complementario Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre Certificacion y Reportes de Juicios Evaluativos de los programas de formación Complementaria en Preparacion de Alimentos con ficha 2260013, Preparacion de Arroces con

		MEJORAMIENTO CONTINUO de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y califique las diferentes actividades de las guías de aprendizaje a los aprendices de las fichas N° 2263359 y 2263361 del programa de formación complementaria en Preparacion de Arroces. Se evaluaron los resultados de aprendizaje 1. ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR. 2. PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 3. APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. 4. MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) a los aprendices de la ficha N° 2260013 del programa de formacion complementaria en Preparacion de Alimentos para aprendices del Convenio SENA-INPEC. Efectué los respectivos juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje 1. ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES. 2. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 3. PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 4. REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. de la competencia (PREPARAR	fichas N° 2263359 y 2263361 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.

		ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y califique las diferentes actividades de las guías de aprendizaje a los aprendices de las fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del programa de formación complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas del centro de Comercio y Servicios.	
10	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programas o conjuntos de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de taller e ítem que alimentaran los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	No participé en reuniones o afines para el desarrollo de programas de formulación de proyectos.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de marzo no participe en reuniones de área para formulación de proyectos.
11	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el conocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación	Se realizó la respectiva inducción a los aprendices de los programas de formación complementarias con fichas 2283649, 2283651 y 2283654 de Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas y Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 del Centro de Comercio y Servicios y del convenio SENA -I NPEC respectivamente. Se gestionó el uso de herramientas tecnologicas como correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices, de igual manera se les recordó todos los temas relacionados con el Modelo Pedagógico Institucional.	Se evidencia en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor de los programas de formación complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas 2283649, 2283651 y 2283654 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor para el curso complementario en Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_5821_MAR_2021 donde se encuentran relacionados los Registros de Asistencia y se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor y en la Carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2021 CM2021 MAURICIO REYES. https://drive.google.com/drive

			/u/1/folders/1EWUN2SEBtEpXmj9P3IdMdihkGBCB7YhC
12	Reportar en el sistema de SOFIA PLUS en un plazo máximo en tres (3) días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo; Tales como: - Registro Juicios Evaluativos. – Creación de rutas y asociación de aprendices. – Registro de juicios evaluativos del conocimiento de aprendizajes previos, - Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgo en el registro de la información	Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. La ruta de aprendizade Cocina Colombiana 2286020, con la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para asociar al grupo de aprendices de la ficha N° 2286020 del curso complementario en Cocina Colombiana. Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Las rutas de aprendizade, Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas 2283649, Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas 2283651 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas 2283654 con la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para asociar a los grupos de aprendices de las fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 de los cursos complementarios en Elaboracion der Preparaciones Calientes: Pastas del Centro de Comercio y Servicios. Se efectuaron los diferentes procesos formativos según ruta de aprendizaje de acuerdo con la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para los aprendices relacionados en las fichas 2263359 y 2263361 del programa de formación complementario en Preparacion de Arroces, ficha N° 2260013 del programa de formación complementaria en Preparacion de Alimentos, ficha 2286020 del programa de formación en Cocina Colombiana y fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del programa de formación complementaria en	Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices que han sido tomados de manera digital por el Instructor a los aprendices asociados a ruta aprendizaje de los cursos Complementarios en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/03/2021 a 31/03/2021 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/03/2021 a 31/03/2021 de SOFIA-PLUS. Se presenta evidencia en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de las fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 de Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se presenta evidencia en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de la ficha N° 2286020 de Cocina Colombiana que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre Certificacion y reportes de Juicios Evaluativos de los programas de formación Complementaria en Preparacion de Alimentos con ficha 2260013, Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654, enviadas através del link de

		Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas. Efectué los respectivos juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje 1. PREPARAR LAS SALSAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 2. ELABORAR ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.. 3. REALIZAR EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. 4. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 5. ANALIZAR LAS TENDENCIAS DEL MERCADO EN EL TEMA DEL ARROZ EN LA DIETA ALIMENTICIA USANDO LAS DIVERSAS FUENTES DE INFORMACIÓN Y ORGANIZANDO METÓDICAMENTE LA CONSULTA Y LOS RESULTADOS. 6. EVALUAR LOS PROCESOS REALIZADOS Y DEFINIR ACCIONES DE MEJORAMIENTO CONTINUO de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y califique las diferentes actividades de las guías de aprendizaje a los aprendices de las fichas N° 2263359 y 2263361 del programa de formación complementaria en Preparacion de Arroces. Efectué los juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje 1. ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR. 2. PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 3. APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. 4. MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO,	Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.

		SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) a los aprendices de la ficha N° 2260013 del programa de formacion complementaria en Preparacion de Alimentos para aprendices del Convenio SENA-INPEC. Efectué los respectivos juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje 1. ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES. 2. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 3. PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 4. REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y califique las diferentes actividades de las guías de aprendizaje a los aprendices de las fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del programa de formación complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas del centro de Comercio y Servicios.	
13	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación	Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) con resultados de aprendizaje 1. ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES. 2. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_5821_MAR_2021 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guias de Aprendizaje ELABORACION DE

		NORMATIVIDAD VIGENTE. 3. PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 4. REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR y conceptos de características organolépticas de productos alimenticios. aplicar procedimientos de acondicionamiento y mise en place en en la elaboración de las distintas clases de pastas, reconocer cortes técnicos de vegetales. identificar métodos y términos de cocción apropiados para los fondos y salsa base. aplicar métodos de conservación en productos alimenticios. clasificar medidas deacuerdo a tablas de conversión, para el grupo de aprendices pertenecientes a los cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y gestionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) con resultados de aprendizaje 1. MANEJAR ADECUADAMENTE LAS MEDIDAS Y SUS EQUIVALENCIAS. 2. MANIPULAR LOS ALIMENTOS HIGIÉNICAMENTE APLICANDO LAS BPM (BUENAS PRACTICAS DE 3. TRABAJO EN EQUIPO. 4. UTILIZAR LAS TÉCNICAS DE COCCIÓN EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES PREPARACIONES DE LA COCINA COLOMBIANA y estrategia de enseñanza-aprendizaje como estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y evaluación aplicando los conceptos y procesos de la preparación de platos típicos de la regiones de Colombia, tipos y técnicas de corte y métodos de cocción para el programa de	PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA y se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor y en la Carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2021 CM2021 MAURICIO REYES. https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1EWUN2SEBtEpXmj9P3IdMdihkGBCB7YhC

		formación complementaria en Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 del centro de Comercio y Servicios en el convenio SENA - INPEC.	
14	Diseñar materiales de formación para el programa que este orientando en el proceso de formación.	Diseñé materiales de formacion y guia de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO con estrategia de enseñanza y actividades con conceptos propios del área de cocina con análisis de los conceptos básicos, ejercicios prácticos fundamentados en las distintas preparaciones, técnicas y tipos de corte, métodos de coccion relacionados a las preparaciones básicas de la cocina de las regiones de Colombia para la ficha N° 2286020 del programa de formación complementario en Cocina Colombiana del convenio SENA – INPEC. Se diseñó materiales de formacion y guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO y estrategia de enseñanza -aprendizaje - evaluacion y actividades con conceptos propios presentación de elementos sobre las buenas prácticas de manufactura para la industria alimentaria. se analizaron los diferentes conceptos sobre las diferentes preparaciones a base de pastas y su fundamento en las preparaciones básicas de cocina, así mismo se abordaron conceptos básicos del alistamiento y elaboración de salsas de partida según la solicitud del cliente, para las fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del programa de formación complementario en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas Centro de Comercio y Servicios. Se realizó uso de correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor y en la Carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2021 CM2021 MAURICIO REYES https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1EWUN2SEBtEpXmj9P3IdMdihkGBCB7YhC Se puede evidenciar en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas y desarrolladas y subidas como evidencia por parte de los aprendices de las formaciones complementarias en Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_5821_MAR_2021 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guias de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA y GFPI-F-135

		recepción de evidencias de parte de los aprendices.	Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS y se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor y en la Carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2021 CM2021 MAURICIO REYES https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1EWUN2SEBtEpXmj9P3IdMdihkGBCB7YhC
15	Realizar seguimiento a las acciones de formación teniendo en cuenta las directrices de la dirección de formación	Se realizó seguimiento a través de las diferentes atividades propuestas en la Guia de Aprendizaje y en las tomas de asistencia a los aprendices y realicé seguimiento a traves de los diferentes talleres de la guías de aprendizaje PREPARACION DE ARROCES, Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ALIMENTOS, Guia de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA y Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS a los aprendices de los respectivos programas de formación complementaria en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 y preparación de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana ficha N° 2286020 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima. Se efectuó el uso de correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices que han sido tomados de manera digital por el Instructor a los aprendices asociados a ruta aprendizaje de los cursos Complementarios en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que reposan en el portafolio del instructor. Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Preparacion de Alimentos ficha 2260013, Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y cursos complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 que reposan en el portafolio del instructor. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación complementaria en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, preparación de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y cursos

			complementarios en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 y en las diferentes actividades generadas y enviadas mediante el uso correos electrónicos y whatsapp. Se evidencia en los videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor y subidos al Drive Compartido con el centro de comercio y Servicios CM2021 MAURICIO REYES https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1EWUN2SEBtEpXmj9P3IdMdihkGBCB7YhC
16	Actuar 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 integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje	No gestioné proyectos para apoyar la programación de la formación por proyectos.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de marzo no actué como gestor de proyectos.
17	Aplicar en el desarrollo del proceso de formacion las competencias en el manejo de Sofia Plus, TIC, plataforma virtual (Blackboard - Moodle), Territorium y formacion por proyectos.	Envié la información requerida para los aprendices (guía de aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS y Guia de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA, Material Didactico y otros anuncios haciendo uso de correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices. Realicé el proceso de generación de ruta de aprendizaje y asociación de los aprendices de los programas de formación complementaria en Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas 2283649, 2283651 y 2283654 del centro de Comercio y Servicios. Efectué los respectivos juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje 1. PREPARAR LAS SALSAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 2. ELABORAR ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.. 3.	Se puede evidenciar en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas, desarrolladas y subidas como evidencia por parte de los aprendices de las formaciones complementarias en Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del centro de Comercio Y Servicios. Se evidencia en el reporte del tiempos de apoyo a la formación con fecha de 01/03/2021 a 31/03/2021 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en los videos, material fotográfico, los talleres, actividades y listados de asistencia que reposan en la PC de propiedad del Instructor y subidos al Drive Compartido con el centro de comercio y Servicios CM2021 MAURICIO REYES https://drive.google.com/drive

		REALIZAR EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. 4. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 5. ANALIZAR LAS TENDENCIAS DEL MERCADO EN EL TEMA DEL ARROZ EN LA DIETA ALIMENTICIA USANDO LAS DIVERSAS FUENTES DE INFORMACIÓN Y ORGANIZANDO METÓDICAMENTE LA CONSULTA Y LOS RESULTADOS. 6. EVALUAR LOS PROCESOS REALIZADOS Y DEFINIR ACCIONES DE MEJORAMIENTO CONTINUO de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y califique las diferentes actividades de las guías de aprendizaje a los aprendices de las fichas N° 2263359 y 2263361 del programa de formación complementaria en Preparacion de Arroces. Efectué los juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje 1. ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR. 2. PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO. 3. APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. 4. MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) a los aprendices de la ficha N° 2260013 del programa de formacion complementaria en Preparacion de Alimentos para aprendices del Convenio SENA-INPEC.	/u/1/folders/1EWUN2SEBtEpXmj9P3IdMdihkGBCB7YhC Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/03/2021 a 31/03/2021 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las actividades desarrolladas por los aprendices de los programas de Formación complementaria en Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas 2283649, 2283651 y 2283654 subidas como evidencias al whatsaap personal del instructor y enviadas al correo personal del instructor. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre Certificacion y reportes de Juicios Evaluativos de los programas de formación Complementaria en Preparacion de Alimentos con ficha 2260013, Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica. SESION SINCRONICA PREPARACION DE ARROCES FICHAS 2263359 Y 2263361 Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/vga-wujg-aqr SESION VIRTUAL DE INDUCCION DE PREPARACION DE ALIMENTOS II Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/esr-ekmi-kjm 2283651 SESION 2 SINCRONICA ELABORACION

		Efectué los respectivos juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje 1. ELABORAR PASTAS DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES. 2. DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE. 3. PREPARAR LA SALSA DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 4. REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y califique las diferentes actividades de las guías de aprendizaje a los aprendices de las fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del programa de formación complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas del centro de Comercio y Servicios.	DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/fir-uhsv-bis 2283654 SESION 3 SINCRONICA ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/yhf-ywif-kro
18	Conformar equipo ejecutor para el desarrollo de la formación profesional con el fin de orientar programas a fines de la misma red	Durante el Periodo contractual de marzo no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.	No hay evidencia ya que durante el Periodo contractual de marzo no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.
19	Atender oportunamente los requerimientos y asistir a las reuniones técnicas que realice el supervisor de contrato, así como presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato dando estricto cumplimiento a la programación de actividades del año realizada por los supervisores.	Se atendió y dio respuesta a los diferentes PQRS enviados a la Subdirección de Centro solicitando ser inscritos en la oferta de cursos complementarios en el área de Cocina, enviados por Demanda Social. Se creo ruta de aprendizaje en la plataforma senasofiaplus para dar apertura a los cursos complementarios con fichas 2283649, 2283651 y 2283654 de Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas y ficha N° 2286020 de Cocina Colombiana. Se efectuaron los procesos de formación haciendo uso de correos electrónicos personales de los aprendices y redes sociales como Whatsapp y paginas como Meet y YouTube para hacer transferencia de	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS a Marcela Aurora Gonzalez y Cirley Villa. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de marzo de 2021. Entrega de los siguientes documentos: Planilla marzo versión ENERO 2021-1,21. Certificados de pago de seguridad social del mes febrero de 2021. Diagrama horario Instructor de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de tiempos de Actividades Académica de SENA SOFIA-PLUS. Informe de Ejecucion Contractual formato GTH-F_062_V.08. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION

		conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices de los programas de formación, en Preparacion de Alimentos con ficha 2260013, Preparacion de Arroces con fichas No 2263359 y 2263361, Cocina Colombiana con ficha N° 2286020 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas 2283649, 2283651 y 2283654 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió las respectivas Cartas de Cierre Certificacion de Programa de Formacion Complementaria con los Reportes de Juicios Evaluativos de la fichas N° 2260013 de Preparacion de Alimentos, fichas N° 2263359 y 2263361 de Preparacion de Arroces y fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del curso complementario en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas del Centro de Comercio y Servicios. Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contrato para la ejecución de la cuenta de cobro del mes de marzo de 2021 con los anexos. 11. Planilla marzo versión ENERO 2021-1,21. 12. Certificado de pago de seguridad social del mes febrero 2021. 13. Diagrama horario de instructor. 14. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación. 15. GTH-F_062_V.08. Informe mensual de Ejecución Contractual. 16. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ALIMENTOS. 17. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ARROCES. 18. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA. 19. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS.	DE ALIMENTOS. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION DE ARROCES. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS. Se puede evidenciar en los documentos GF_86047532_5821_MAR_2021 y GC_86047532_5821_MAR_2021 que reposan en el plan de pagos del mes de marzo 2021 de la plataforma SECOP II. Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de las fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 de Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas y del curso complamentario en ccocina Colombiana con ficha N° 2286020. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación complementaria.

		20. Reporte de Asistencia y Evidencias del desarrollo de los cursos.	
20	Garantizar y gestionar la realización de competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo o de la cual es gerente.	No se gestionó la realización de competencias transversales para formación titulada.	No existe evidencia puesto que en el mes de marzo no realice funciones de gerente de proyecto para formación titulada.
21	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	No se efectuó apoyo ni orientación a aprendices en la etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de marzo no realice apoyos a etapa práctica.
22	Apoyar y gestionar el proceso de certificación de sus aprendices, así como apoyar en la organización en la ceremonia de graduación de sus aprendices.	Se realizó proceso de certificación del curso complementario en Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013 correspondiente a un grupo de aprendices del INPEC Coiba – Picaleña. Durante el mes de marzo se efectuó el proceso de Certificacion de los cursos complementario en Preparacion de Arroces con Fichas N° 2263359 y 2263361 y se realizó proceso de certificación de los cursos complementario en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 a grupos de aprendices de Demanda Social del centro de Comercio y Servicio SENA Regional Tolima.	Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) de la plataforma Sena sofiaplus de la ficha 2260013 del programa de formacion complementario en Preparacion de Alimentos, fichas N° 2263359 y 2263361 del programa de formación complementario Preparacion de Arroces y fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del programa de formacion complementario en Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre Certificacion y reportes de Juicios Evaluativos de los programas de formación Complementaria en Preparacion de Alimentos con ficha 2260013, Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.
23	El contratista deberá aplicar al proceso de certificación de las normas de competencias (orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo) y aportar el respectivo certificado	Me encuentro certificado en la norma de Competencia Laboral 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa con vigencia hasta el año 2023.	se puede evidenciar en el correo electrónico recibido desde la Aplicacion de ECCL donde me notifican Juicio Emitido - Resultados Evaluación de competencias laborales mediante dirección de correo electronico

	aprobado al informe de ejecución contractual.		certccl@sena.edu.co el dia 25 septiembre de 2020 en el cual me informan que me encuentro con Estado COMPETENTE y en Nivel INTERMEDIO.
24	Realizar seguimiento a las tituladas que se encuentran en la etapa productiva de manera presencial, verificando que el aprendiz este aplicando la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos habilidades destrezas pertinentes al programa de formación se estén fortaleciendo, y este asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	No se realizó seguimiento a ningún grupo de formación titulada en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de marzo no realice seguimiento a etapa productiva.
25	Hacer seguimiento a la bitácora quincenal de los aprendices en la plataforma, en la cual señalan las actividades que están adelantando en el desarrollo de la etapa practica; verificando que cumplan con los parámetros establecidos por el reglamento del aprendiz	No se hizo seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de marzo no realice seguimiento a etapa productiva.
26	Revisar la evaluación que realiza trimestralmente el empresario a los aprendices de etapa productiva, identificando aspectos a mejorar y haciendo recomendaciones pertinentes a cada aprendiz	No se revisó ninguna de las evaluaciones de las empresas a los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual marzo no realice seguimiento a etapa productiva.
27	Participar en los comités de evaluación de etapa productiva, presentando informes, actas y evoluciones de los casos que se requieran, como evidencias para ser analizadas por el comité	No se participó en los comités de evaluación de etapas productivas.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de marzo no realice evaluaciones a etapa productiva.
28	Apoyar y participar en los comités técnicos asesores y evaluares de procesos contractuales de acuerdo con su especialidad, cuando la entidad lo requiera.	No se hizo partícipe de comités técnicos y evaluadores de procesos contractuales requeridos por la entidad.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de marzo no participe en comités técnicos.

29	Dar cumplimiento a lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma CompromisO.	Para el periodo contractual de marzo no me fue asignada formacion en modalidad virtual. Para la formacion presencial teniendo en cuenta la contigencia presentada por el COVID 19 hizo uso de las TICs para los programas de formación complementaria en Preparacion de Alimentos con ficha N° 2260013, Preparacion de Arroces con fichas N° 2263359 y 2263361, Cocina colombiana con ficha N° 2286020 y Elaboracion de Preparaciones Calientes: Pastas con fichas N° 2283649, 2283651 y 2283654 del centro de Comercio y Servicios.	Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas y enviadas mediante correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet, Zoom y youtube.
30	El contratista deberá apoyar el desarrollo de la política de mejoramiento de la calidad de la formación que se adelanta a través del Plan de Capacitaciones Transversal y Pedagógica ofertado por la Escuela Nacional de Instructores para la vigencia 2021. El cumplimiento de dicha obligación se acreditará con la certificación de mínimo dos cursos realizados durante la ejecución del contrato (El primero cursado durante el primer semestre del año 2021 y el segundo antes del 31 de octubre de 2021).	Durante el periodo contractual de marzo se recibió formación en curso complamentario Utilización de Herramientas Tics en la Orientación de Procesos Formativos del Centro de Comercio y Servicios de acuerdo al plan de capacitaciones transversales y pedagógicas ofertada por la Escuela Nacional de Instructores la cual tiene como fecha de inicio 11/02/2021 y fecha de terminación el 26/03/2021.	Se puede evidenciar los Reportes de de Juicios Evaluativos de estado APROBADO de la ficha N° 2255042 del curso complamentario Utilización de Herramientas Tics en la Orientación de Procesos Formativos del Centro de Comercio y Servicios. – Aplicativo Sofia Plus.
31	Apoyar al centro de formación en el cumplimiento de los lineamientos del decreto 1330 de julio de 2019, especialmente en lo relacionado con el Artículo 2.5.3.2.3.1.4 en cuanto a la cultura de Autoevaluación que se define como “el conjunto de mecanismos que las instituciones tienen para dar seguimiento sistemático del cumplimiento de sus objetivos misionales, el análisis de las condiciones que afectan su desarrollo, y las medidas para el mejoramiento continuo. Esta cultura busca garantizar que la oferta y desarrollo de programas académicos se realice en condiciones de calidad y que las instituciones rindan cuentas ante la comunidad, la sociedad y el Estado sobre el servicio educativo que presta…”. Para el efecto, durante la ejecución del	Durante el periodo contractual de marzo del año 2021, no programé proceso de autoevaluación.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de marzo 2021 no se programó procesos de autoevaluacion.

	contrato el contratista deberá realizar como mínimo una autoevaluación de su rol de instructor en el programa de formación que orienta y apoyar este proceso desde los aprendices. Esta evaluación deberá ser entregada al supervisor de contrato y/o coordinador académico antes de la finalización del contrato."		
32	Obligaciones Generales que deben cumplir los contratistas: a. En cumplirimento de lo dispuesto en el paragrafo del articulo 23 de la ley 1150 de 2007 y del articulo 6 de la ley 1562 de 2012, el (la) CONTRATISTA debera acreditar que se encuentra al die en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pension y riesgos laborales) y para la realizacion de cada pago derivado del mismo; estos pagos se acreditan unicamente por el sistema PILA o de Planilla Asistida o el que determine el Ministerio de Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista tambien debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensacion Familiar (cuando correspondan).	Presente el pago a seguridad social (Salud, Pension y ARL), correspondiente al mes de febrero de 2021 con la planilla N° **9417560651** de ***Aportes en Linea***.	Se puede evidenciar en el archivo GF_86047532_5821_MAR_2021 – PLATAFORMA SECOP II PLAN DE PAGOS donde se encuentran relacionada la planilla de pago de seguridad social de ***Aportes en Linea*** con N° **9417560651**, correspondiente al mes de febrero 2021.

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. de la planilla **9417560651***, operador* ***Aportes en Linea*** *del mes de* ***Febrero*** *de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")*

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
Mauricio reyes
Contratista
C.C. No. 86047532 de Villavicencio

Recibí a satisfacción:

Firma
Omar Barragan Caicedo
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.2197292 de 2021
Coordinador Academico