PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibague, octubre 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 octubre 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 Ejecucion de la Formacion Profesional Integral y demas procesos que hacen parte del Sistema de Calidad del SENA y que tengan vinculaciOn con la formaciOn a impartir.	Se brindo formación Complementaria a los aprendices del curso complementario en Elaboración de Preparaciones Calientes: Pastas con ficha N° 2410944 para aprendices Demanda Social del Centro de Comercio y Servicios a 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 ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES: PASTAS. Se gestionó y procesó formato de Planeación Pedagógica del proyecto Formativo, formato GPFI-F-134 y guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) y resultados de aprendizaje (1. CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS. 2. REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) relacionada al programa de Auxiliar en Cocina con ficha número 2411162 del centro de Comercio y Servicios 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 Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas que reposan en el portafolio del Instructor. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos enviados a los aprendices del programas de formación Auxiliar en Cocina con las diferentes actividades generadas de acuerdo a Guias de Aprendizaje formato GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1 y GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2. 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 del curso Complementario en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 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 del programa de formación y en las diferentes actividades generadas para el programa de Formación Elaboración de Preparaciones Calientes: Pastas que se encuentran en el portafolio del instructor. Aporto como evidencia el archivo GC_86047532_5821_OCT_2021 – que reposa en plataforma

			secop II contrato No CO1.PCCNTR.2197292 plan de pagos donde se encuentran relacionados la Guia de Aprendizaje GFPI-F-135 ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS, Guia de Aprendizaje GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1 y Guia de Aprendizaje GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2 y Registro de Asistencia. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/10/2021 a 31/10/2021 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/10/2021 a 31/10/2021 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 en el Nivel Intermedio y con vigencia hasta el 18 de septiembre del año 2024. Me encuentro certificado en la norma de Competencia Laboral 2024240201057 Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa, en el Nivel Intermedio y con vigencia hasta el 18 septiembre del año 2024.	Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposa en Competencias Laborales de mi hoja de vida de la plataforma de la agencia pública de empleo del SENA.

4	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje_ evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Se efectuó el desarrollo de 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° 2410944 del programa de formación complementaria en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se efectuó el proceso de elaboración y desarrollo de guías de aprendizaje con conceptos aplicados a conocimientos Teórico-prácticos, implementando técnicas didácticas de ENSEÑANZA – sesiones en linea, talleres virtuales y video conferencias que estimulen la capacidad intelectual del aprendiz , APRENDIZAJE – como son la elaboración de las diferentes preparaciones y la resolución de problemas reales y simulados que se presenten en las temáticas expuestas y EVALUACION como trabajos escritos y cuestionarios realizados durante las sesiones en linea en el desarrollo del aprendizaje para la ficha N° 2411162 del programa de formación Titulada en Auxiliar en Cocina del Centro de Comercio y Servicios del SENA	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_OCT_2021 que reposa en plataforma secop II contrato No CO1.PCCNTR.2197292 plan de pagos donde se encuentran relacionados la Guia de Aprendizaje GFPI-F-135 ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS, Guia de Aprendizaje GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1 y Guia de Aprendizaje GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2 y Registro de Asistencia. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices del programa de formación y en las diferentes actividades generadas para el programa de Formación complementaria con ficha N° 2410944 de Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas, y ficha N° 2411162 del programa de formación titulada Auxiliar en Cocina que reposan en el portafolio del instructor.
5	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Se gestionó ambiente de aprendizaje para el grupo de aprendices del Curso complementario en Elaboración de Preparación Calientes Pastas con ficha N° 2410944 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 del programa de formación y en las diferentes actividades generadas para el programa de Formación complementaria con ficha N° 2410944 de Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas y ficha N° 2411162 del programa de formación titulada Auxiliar en

		Se gestionó ambiente de aprendizaje para un grupo de aprendices del programa de formación titulado Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC, en Coiba Picaleña, haciendo uso de correos electrónicos para hecer tranferencia de conocimientos y al cual se efectuó desplazamiento a recibir y calificar evidencias de desempeño por parte de los aprendices.	Cocina 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 y al correo del instructor. mreyes235@misena.edu.co y en el archivo GC_86047532_5821_OCT_2021 que reposa en plataforma secop II contrato No CO1.PCCNTR.2197292. 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 FICHA 2410994 ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/hxp-kqpa-mrt O marca el: (US) +1 661-523-2180 PIN: 113 965 362#
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 de los resultados de aprendizaje 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 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	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/10/2021 a 31/10/2021 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte del tiempos de apoyo a la formación con fecha de 01/10/2021 a 31/10/2021 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices que han sido tomados de manera digital por el Instructor de los aprendices asociados a ruta aprendizaje del programa de formación en titulada en Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 y curso Complementario

		ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 4.REALIZAR EL MISE EN PLACE (ALISTAMIENTO) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR. para el programa de formación complementaria en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima. Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías de los resultado de aprendizaje ((1. CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS. 2. REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) de la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) para el programa de formación Titulada en Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 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.	Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_5821_OCT_2021 que reposa en plataforma secop II contrato No CO1.PCCNTR.2197292 plan de pagos donde se encuentran relacionadas las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1 y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2. 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 la Carta de Cierre Certificacion y Reporte de Juicios Evaluativos del programa de formación Complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.
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 interpretación de receta estándar, manejo del concepto de mise en place y de técnicas para cocción de pastas. Reconocimiento de las normas de higiene y manipulación de alimentos y de operaciones básicas de cocina. Elaboracion de salsas bases,	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/10/2021 a 31/10/2021 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con

		formulación, características de las pastas, manejo de terminología gastronómica. Utilizar técnicas de cocción, aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos. Efectuar mise en place de acuerdo a las necesidades y volumen de ventas. Preparar pastas cumpliendo la receta estándar y los requerimientos del servicio al igual que disponer de los residuos sólidos al final de la jornada según la Normatividad vigente. Elaboracion de salsas adecuando texura, sabor, color, conforme a los mandatos gastronómicos, al tipo de pasta y a los requerimientos del cliente. Preparacion de pasta conforme a los protocolos gastronómicos, los requerimientos del cliente y la receta estándar teniendo en cuenta normas de manejo para las 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 Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 para un grupo de aprendices de Demanda Social del Centro de Comercio y Servicios del SENA Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, se les informo sobre el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, se les capacito sobre como estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación	fecha de 01/10/2021 a 31/10/2021 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1 y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2. para el Programa de formación titulada en Auxiliar de Cocina con ficha N° 2411162 y guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 GFPI-F-135 ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS para el curso complementario en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 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 de los aprendices asociados a ruta aprendizaje del programa de formación en titulada en Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 y curso Complementario en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 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 el programa de Formación complementaria con ficha N° 2410944 de Elaboración de

		activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento se activo el desarrollo de conceptos en 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 procedimientos de acondicionamiento. Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos. -Medidas y sus equivalencias. -Terminología básica de cocina. uso de las tablas de equivalencia para la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) para el programa de formación Titulada en auxiliar en Cocina, con ficha 2411162, para un grupo de aprendices de población privada de la libertad del convenio SENA - INPEC**.** 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.	Preparaciones Calientes Pastas y ficha N° 2411162 del programa de formación titulada Auxiliar en Cocina que reposan en el portafolio del instructor.
8	Reporta información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	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 gestionó y envió formato de Planeación Pedagógica del proyecto Formativo, formato GPFI-F-134 para el programa de formación titulada en Auxiliar en Cocina con ficha 2411162 del centro de Comercio y Servicios. 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 del programa de formación titulada en Auxiliar en Cocina con ficha N°	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 cobro correspondiente al mes de octubre de 2021. Entrega de los siguientes documentos: Planilla octubre versión JUNIO 2021-3,21. Certificados de pago de seguridad social del mes septiembre 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 ELABORACION

		2411162, y curso complementario en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió la respectiva Carta de Cierre Certificacion del Programa de Formacion Complementaria con los Reportes de Juicios Evaluativos de la ficha N° 2410944 de 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 octubre de 2021 con los anexos. 1. Planilla OCTUBRE versión JUNIO 2021-3,21. 2. Certificado de pago de seguridad social del mes septiembre 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. 6. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACION CALIENTES PASTAS. 7. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1. 8. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2. 9. Certificado de Utilizacion de Herramientas Tic en la Orientacion de Procesos Formativos. 10. Certificado de Desarrollo Curricular en la Formacion Profesional a Traves de las Didacticas Activas. 11. Certificado de Apropiación del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA. 12. Reporte de Asistencia y Evidencias del desarrollo de los cursos.	DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1 y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2. Certificado de Utilizacion de Herramientas Tic en la Orientacion de Procesos Formativos. Certificado de Desarrollo Curricular en la Formacion Profesional a Traves de las Didacticas Activas. Certificado de Apropiación del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA. Se puede evidenciar en los documentos GF_86047532_5821_OCT_2021 y GC_86047532_5821_OCT_2021 que reposan en el plan de pagos del mes de octubre 2021 de la plataforma SECOP II. Se puede evidenciar en la lista de aprendices que se encuentran asociados a ruta de aprendizaje de la ficha N° 2410944 de Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas y la ficha N° 2411162 del programa de formación titulada Auxiliar en Cocina de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre Certificacion y Reporte de Juicios Evaluativos del programa de formación Complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices del programa de formación complementaria que reposan en el correo mreyes235@misena.edu.co

9	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se evaluó 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 la guía de aprendizaje a los aprendices de la ficha N° 2410944 del programa de formación complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas del centro de Comercio y Servicios. Se evaluó los resultados de aprendizaje 1. CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS. 2. REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) de la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) y califique las diferentes actividades de las guías de aprendizaje a los aprendices del programa de formación titulada Auxiliar en Cocina, con ficha 2411162 del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima.	Se evidencia en la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con las diferentes actividades para los procesos de evaluación para los programa de formación titulada Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 y curso complementario en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion de los programas de formación titulada Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 y programa de formacion Complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre Certificacion y Reporte de Juicios Evaluativos del programa de formación Complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 enviada através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.
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	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 octubre no participe en reuniones de área para formulación de proyectos.

	diseño de taller e ítem que alimentaran los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.		
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	Realicé en el mes de octubre el seguimiento de Conocimientos Previos a los aprendices del programa de formación Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 del Centro de Comercio y Servicios, dandoles a conocer y recordándoles las normas y reglamentos del SENA, y la forma de gestionar las actividades a realizar de igual forma durante el periodo de formación se gestionó el uso de herramientas tecnologicas como, correos electrónicos y Drives y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices, de igual manera se les informó los temas relacionados con el Modelo Pedagógico Institucional. 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 del programa de formación complementaria en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 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 programa de formación titulada Auxiliar en Cocina ficha 2411162 que reposa en el portafolio del instructor. Se evidencia en el plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_5821_OCT_2021 - que reposa en plataforma secop II contrato No CO1.PCCNTR.2197292 plan de pagos 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	Se efectuaron los diferentes procesos formativos según ruta de aprendizaje de acuerdo con la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) para los aprendices relacionados en ficha N° 2411162 del programa de formación Auxiliar en Cocina. Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultado de aprendizaje (1. CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS	Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de aprendices que han sido tomados de manera digital por el Instructor a los aprendices asociados a ruta aprendizaje de los programas de formación en titulada en Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 y curso Complementario en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor.

	académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgo en el registro de la información	Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS. 2. REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) para el programa de formación Auxiliar en Cocina, con ficha N° 2411162 del centro de Comercio y Servicio. 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) a los aprendices de las fichas N° 2410944 del programa de formacion complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas el grupo de aprendices de Demanda Social del Centro de Comercio y Servicios.	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/10/2021 a 31/10/2021 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/10/2021 a 31/10/2021 de SOFIA-PLUS. Se presenta evidencia en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha N° 2410944 de Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas y aprendices asociados a ruta de aprendizaje de la ficha N° 2411162 del programa de formación titulada Auxiliar en Cocina que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre Certificacion y Reporte de Juicios Evaluativos del programa de formación Complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica. Se puede evidenciar en el reporte de juicios evaluativos de la plataforma SOFIA-PLUS de los aprendices del programa de formación Auxiliar en Cocina ficha N° 2411162.
13	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación	Se elaboró y desarrolló guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) con resultados de aprendizaje (1. CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS. 2. REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) y técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación titulada Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 y programa de formacion complementaria en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_5821_OCT_2021 que reposa en plataforma secop II contrato No CO1.PCCNTR.2197292 plan de pagos donde se encuentra

		simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, se les capacito sobre como estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento se activo el desarrollo de conceptos en 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 Medidas y sus equivalencias. Terminología básica de cocina. uso de las tablas de equivalencia para el programa de formación Titulada en Auxiliar en Cocina, con ficha 2411162, para un grupo de aprendices de población privada de la libertad del convenio SENA - INPEC Se desarrolló la 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 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 e interpretacion de receta estándar, utilizar técnicas de cocción y aplicar	relacionada las Guias de Aprendizaje Formato GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1, Guia de Aprendizaje Formato GFPI-F-135 ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS y Guia de Aprendizaje Formato GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2. 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

		normas de higiene y manipulación de alimentos asi como efectuar mise en place de acuerdo a las necesidades y volumen de ventas. Habilitar salsas de acompañamiento y Emplear técnica de manipulación, conservación y cocción de alimentos. Valorar e interpretar la receta estándar. Preparar platos calientes nacionales. Elaborar salsas calientes. Manejar técnicas de base en la producción, para un grupo de aprendices pertenecientes al curso complementario en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 del Centro de Comercio y Servicios.	
14	Diseñar materiales de formación para el programa que este orientando en el proceso de formación.	Se diseñó materiales de formacion y guia de aprendizaje Formato GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1 y guia de aprendizaje Formato GFPI-F-135 AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2 con competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) y estrategia de enseñanza -aprendizaje - evaluacion y actividades con conceptos propios de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, se les capacito sobre como reconocer las características organolépticas de la materia prima. solicitar la materia prima para la producción según parámetros de la empresa. realizar el pre alistamiento para el mise en place teniendo en cuenta los requerimientos solicitados. aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos y bebidas. recibir materias primas e insumos para la producción verificar pesos y medidas en los insumos y materias primas cumpliendo con los estándares de la empresa. al igual que la forma de verificar existencias	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación titulada Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 y formación complementaria Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 que reposan en el portafolio del instructor. 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 la formacion complementaria en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 y ficha N° 2411162 del programa de formación titulada Auxiliar en Cocina que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_5821_OCT_2021 que reposa en plataforma secop II contrato No CO1.PCCNTR.2197292 plan de pagos donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guias de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1, GFPI-F-135 Guias de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS, y GFPI-F-135 Guia de

		de materias primas en el área de producción para reportar problemas detectados que afectan el proceso de producción. manejar los equipos, los utensilios y la batería de cocina teniendo en cuenta normas de seguridad industrial y manuales técnicos de funcionamiento y uso de las tablas de equivalencia para la ficha N° 2411162 del programa de formación titulado Auxiliar de Cocina del Centro de Comercio y Servicios. Se diseñó materiales de formación observando la 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 de sustancias limpiadoras, manejo y aplicación de limpiadores, protocolos desinfección: manejo y aplicació e interpretacion de receta estándar, utilizar técnicas de cocción y aplicar normas de higiene y manipulación de alimentos asi como efectuar mise en place de acuerdo a las necesidades y volumen de ventas. Habilitar salsas de acompañamiento y Emplear técnica de manipulación, conservación y cocción de alimentos. Valorar e interpretar la receta estándar. Preparar platos calientes nacionales. Elaborar salsas calientes. Manejar técnicas de base en la producción, para un grupo de aprendices para un grupo de aprendices de la ficha N° 2410944 del programa de formación complementario en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas del Centro de Comercio y Servicios. Se realizó 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.	Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2 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 las Guias de Aprendizaje ELABORACION DE	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 del programa de formación titulada en Auxiliar en

		PREPARACIONES CALIENTES PASTAS a los aprendices del programa de formación complementaria en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima. Se realizó seguimiento a través de las diferentes atividades propuestas en la Guia de Aprendizaje y en las tomas de asistencia a los aprendices con ficha N° 2411162 del programa de formación titulada en Auxiliar en Cocina con la supervisión al desarrollo individual de los talleres de las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 Auxiliar Cocina Fundamentacion Y Conceptualizacion 1 y guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 Auxiliar Cocina Fundamentacion Y Conceptualizacion 2 de la fase de proyecto PLANEACION y actividad de proyecto FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION de la Competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS). 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.	Cocina con ficha N° 2411162 y del curso Complementario en Elaboración de Preparaciones calientes Pastas con ficha N° 2410944 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor. Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación titulada Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 según Proyecto formativo código 2349810 y programa de formación complementaria en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas ficha N° 2410944 que reposan en el portafolio del instructor. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices del programa de formación complementaria en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 y programa de formación titulada en Auxiliar de Cocina con ficha N° 2411162 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	Presté apoyo a la programación de formación por Proyectos de la titulada en Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 del Centro de Comercio y Servicios el cual se encuentra en la fase PLANEACION y en la actividad de proyecto FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION, con resultados de aprendizaje (1. CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS. 2. REALIZAR EL	Se puede evidenciar el formato de programación de fichas de titulada enviada a Edwin Antonio Capera Garcia en el formato de GFPI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo del mes de octubre enviadas através del link de programación de fichas de formación titulada a gestión académica y que reposan en el portafolio del instructor

		ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) de la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS).	Se puede evidenciar en el reporte de juicios evaluativos de la plataforma SOFIA-PLUS de los aprendices del programa de formación Auxiliar en Cocina ficha N° 2411162.
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 (Según las Guias de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS, Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1 y Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2), 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 de la ficha N° 2410944 de Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas del Centro de Comercio y Servicios y aprendices de la ficha N° 2411162 del programa de formación titulada en Auxiliar Cocina del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC. Efectué los 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) a los aprendices de la ficha N° 2410944 del programa de formacion	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 al whatsaap personal del instructor y enviadas al correo electrónico mreyes235@misena.edu.co del instructor de la formacion complementaria en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944. Se puede evidenciar en las diferentes actividades enviadas a los correos electrónicos personales de los aprendices de la formación titulada Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162. Existe evidencia en el reporte de juicios evaluativos para la ficha N° 2411162 del Programa de Formacion titulado en Auxiliar en Cocina de la Plataforma SENA SOFIA PLUS. Se evidencia en el reporte del tiempos de apoyo a la formación con fecha de 01/10/2021 a 31/10/2021 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/u/1/folders/1EWUN2SEBtEpXmj9P3IdMdihkGBCB7YhC Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de

		complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas para aprendices del Centro de Comercio y Servicios. Efectué los juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje (1. CONTROLAR EL ESTADO FÍSICO DE LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LOS PROCESOS DETERMINADOS. 2. REALIZAR EL ALISTAMIENTO DE LAS ÁREAS DE TRABAJO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) de la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) a los aprendices de la ficha N° 2411162 del programa de formacion titulada en Auxiliar en Cocina para un grupo de aprendices del Instituto Carcelario y Penitenciario en el convenio SENA – INPEC.	01/10/2021 a 31/10/2021 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre Certificacion y Reporte de Juicios Evaluativos del programa de formación Complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica. SESION SINCRONICA FICHA 2410994 ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/hxp-kgpa-mrt O marca el: (US) +1 661-523-2180 PIN: 113 965 362#
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 octubre no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.	No hay evidencia ya que durante el Periodo contractual de octubre 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 gestionó y envió formato de Planeación Pedagógica del proyecto Formativo, formato GPFI-F-134 para el programa de formación titulada en Auxiliar en Cocina con ficha 2411162 del centro de Comercio y Servicios. 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 del programa de formación titulada en Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162, y curso complementario en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N°	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 cobro correspondiente al mes de octubre de 2021. Entrega de los siguientes documentos: Planilla octubre versión JUNIO 2021-3,21. Certificados de pago de seguridad social del mes septiembre 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 ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA

		2410944 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió la respectiva Carta de Cierre Certificacion del Programa de Formacion Complementaria con los Reportes de Juicios Evaluativos de la ficha N° 2410944 de Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas del Centro de Comercio y Servicios. Se realizó la capacitación de Discapacidad y su política en el SENA y se efectuo la evaluación con resultado aprobado, de la pagina sicontratista Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contrato para la ejecución de la cuenta de cobro del mes de octubre de 2021 con los anexos. 1. Planilla OCTUBRE versión JUNIO 2021-3,21. 2. Certificado de pago de seguridad social del mes septiembre 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. 6. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE PREPARACION CALIENTES PASTAS. 7. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1. 8. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2. 9. Certificado de Utilizacion de Herramientas Tic en la Orientacion de Procesos Formativos. 10. Certificado de Desarrollo Curricular en la Formacion Profesional a Traves de las Didacticas Activas. 11. Certificado de Apropiación del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA.	FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 1 y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA FUNDAMENTACION Y CONCEPTUALIZACION 2. Certificado de Utilizacion de Herramientas Tic en la Orientacion de Procesos Formativos. Certificado de Desarrollo Curricular en la Formacion Profesional a Traves de las Didacticas Activas. Certificado de Apropiación del Manual de Discapacidad y su Política en el SENA. Se puede evidenciar en los documentos GF_86047532_5821_OCT_2021 y GC_86047532_5821_OCT_2021 que reposan en el plan de pagos del mes de octubre 2021 de la plataforma SECOP II. Se puede evidenciar en la lista de aprendices que se encuentran asociados a ruta de aprendizaje de la ficha N° 2410944 de Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas y la ficha N° 2411162 del programa de formación titulada Auxiliar en Cocina de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre Certificacion y Reporte de Juicios Evaluativos del programa de formación Complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices del programa de formación complementaria que reposan en el correo mreyes235@misena.edu.co

		12. 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.	Se gestionó la realización de la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS) para los aprendices de la formación titulada Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 del Centro de comercio y Servicios.	Se puede evidenciar el formato de programación de fichas de titulada enviada a Edwin Antonio Capera Garcia en el formato de GFPI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo del mes de octubre enviadas através del link de programación de fichas de formación titulada a gestión académica y que reposan en el portafolio del instructor
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	Se realizó la retroalimentación y recordo todo lo relacionado con el reglamento del aprendiz y la metodología de aprendizaje SENA a los aprendices del programa de formación complementaria con ficha 2410944 de Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas y programa de formación titulada Auxiliar Cocina con ficha N° 2411162 del Centro de Comercio y Servicios.	Se evidencia en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor del programa de formación complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas y programa de formación titulada en Auxiliar Cocina que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar 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
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 Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas con ficha 2410944 correspondiente a un grupo de aprendices de Demanda Social del Centro de Comercio y Servicios.	Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos de las competencias 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 N° 2410944 del programa de formación complementaria en elaboración de Preparaciones Calientes Pastas. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre Certificacion y Reporte de Juicios Evaluativos del programa de formación Complementaria en Elaboracion de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944

			enviada 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 aprobado al informe de ejecución contractual.	Me encuentro certificado en la norma de Competencia Laboral 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa con vigencia hasta el 18 de septiembre del año 2024. Me encuentro certificado en la norma de Competencia Laboral 2024240201057 Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa a con vigencia hasta el 18 septiembre del año 2024	Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposa en Competencias Laborales de mi hoja de vida de la plataforma de la agencia pública de empleo del SENA.
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 octubre 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 octubre 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 octubre 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 octubre no realice evaluaciones a etapa productiva.
28	Apoyar y participar en los comités técnicos asesores y evaluares de	No se hizo partícipe de comités técnicos y evaluadores de procesos	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de

	procesos contractuales de acuerdo con su especialidad, cuando la entidad lo requiera.	contractuales requeridos por la entidad.	octubre 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 octubre no me fue asignada formacion en modalidad virtual. Para la formacion presencial teniendo en cuenta la contigencia presentada por el COVID 19 se hizo uso de las TICs como correos electrónicos y redes sociales de whatsapp, telegram y paginas como Meet, Zoom y youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices del programa de formación titulada en Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 y programas de formación omplementaria en Elaboración de Preparaciones Calientes Pastas con ficha N° 2410944 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 y youtube. SESION SINCRONICA FICHA 2410994 ELABORACION DE PREPARACIONES CALIENTES PASTAS Información para unirse a Google Meet Enlace a la videollamada: https://meet.google.com/hxp-kqpa-mrt O marca el: (US) +1 661-523-2180 PIN: 113 965 362#
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).	Me encuentro certificado en los programas de formación complementaria pertenecientes a los procesos de capacitación Transversales y Pedadogicas ofertados por la Escuela Nacional de Instructores en *UTILIZACION DE HERRAMIENTAS TIC EN LA ORIENTACION DE PROCESOS FORMATIVOS*. y *DESARROLLO CURRICULAR EN LA FORMACION PROFESIONAL A TRAVES DE LAS DIDACTICAS ACTIVAS, las dos capacitaciones con vegencia desde el año 2021.*	Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposa en Documentos Varios & Capacitacion de mi hoja de vida de la plataforma de la agencia pública de empleo del SENA.
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	Durante el periodo contractual de octubre del año 2021, no fueron programados procesos de autoevaluación a formaciones complementarias.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de octubre 2021 no se programó procesos de autoevaluacion.

	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 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).	Presenté el pago a seguridad social (Salud, Pension y ARL), correspondiente al mes de septiembre de 2021 con la planilla N° **9425813083** de ***Aportes en Linea***.	Se puede evidenciar en el archivo GF_86047532_5821_OCT_2021 – PLATAFORMA SECOP II PLAN DE PAGOS donde se encuentran relacionada la planilla de pago de seguridad social de ***Aportes en Linea*** con N° **9425813083**, correspondiente al mes de septiembre 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 **9425813083***, operador* ***Aportes en Linea*** *del mes de* ***Septiembre*** *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