PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibagué, julio de 2021.

Señor:
OMAR BARRAGAN CAICEDO
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2197266.**
Coordinador Académico.
Centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima.
Ciudad.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes julio del año 2021.

Referencia: No CO1.PCCNTR.2197266 del año 2021.

Carlos Andrés Betancourt Castro, identificado con la cédula de ciudadanía No. 93.236.789 de Ibagué, 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 TREINTA Y UN MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($31.700.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000) cada uno b) 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 24061831779 DEL BANCO CAJA SOCIAL**. 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 el 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 áreas del Programa Regular (Cocina) del Centro de Comercio y Servicios en la vigencia 2021.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Durante la ejecución del objeto contractual, el contratista deberá aplicar los procedimientos relacionados con la Ejecución de la Formación Profesional Integral y demás procesos que hacen parte del Sistema de Calidad del SENA y que tengan vinculación con la formación a impartir.	Impartí Formación Profesional Integral en programa Técnico en Cocina (titulada), y cursos complementarios: **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas. Ficha N° 2352647.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas. Ficha N° 2377853.** Di gestión a requerimientos asignados de cursos complementarios solicitados al Centro de Comercio y Servicios (Higiene y Manipulación de Alimentos, por demanda social, Alcaldía Flandes, Bienestar Funcionarios SENA). Impartí las formaciones haciendo uso de herramientas tecnológicas como: Territorium SENA Sofia Plus , Correos electrónicos Gmail, Grupos WhatsApp,	Se puede evidenciar en: Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true – Para la ficha N° Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. Reporte de tiempos actividades académicas apoyo y Diagrama Horario del Instructor Aplicativo Sofia Plus, del 1 al 31 de julio del 2021, reposan en: Correos Electrónicos: cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W En el formato GFPI-F-135 V01 Guía de aprendizaje que reposan en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO para las fichas: **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas. Ficha N° 2352647.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-qHguZNfsftARZoUYowUGUW

		Google Drive, YouTube, atendí dudas vía telefónica y por mensajería, los talleres, la formación por trabajo en casa, la evaluación, se realizaron manejando estas plataformas.	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/109UV8OwKbzIav0RXiw4XnpszcOHX1Ev1 COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/1zHuvg-dRzOCZy3eUOOb7FdJ4Wk-6wd0C **Titulada:** Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. **Link:** Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Formato GFPI_F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo de la FICHA N° 2277899 Técnico en Cocina julio 2021, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. **Link Drive:** https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfclV3_2s52W **Link Territorium:** Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true
2	Comprometerse a capacitarse en el idioma Ingles durante la ejecución del contrato y aplicar a la certificación como mínimo Nivel 2 (Intermedio).	Me encuentro certificado en los cursos de Inglés: • FUNDAMENTOS DE INGLES A1 con una duración de 40 horas. 27/06/2014. • FUNDAMENTOS DE INGLES A2 con una duración de 40 horas. 25/08/2014.	Se puede evidenciar en Certificados: • 931000774322CC93236789C. • 931000819657CC93236789C.

			Portafolio del instructor y en la hoja de vida virtual APE.
3	Aplicar durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que apliquen a su ocupación de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas.	Me encuentro certificado en la Norma: Certificación de Competencias Laborales de Instructores SENA-2020: 240201056-1-Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. Nivel INTERMEDIO Vigencia: hasta el 29 de Septiembre de 2023.	Esto se puede evidenciar en la página web: http://dsnft.sena.edu.co/Candidatos/servlet/com.senaws.wpcertificacionesobtenidas
		Me encuentro certificado en: CURSO ESPECIAL EN PLANEACION PEDAGOGICA DE LA FORMACION PROFESIONAL, 60 Horas, 9310002080252CC93236789C 66879319 - 03/08/2020 FECHA REGISTRO.	**http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result** 9310002080252CC93236789C. 66879319 - 03/08/2020 FECHA REGISTRO.
		Me certifiqué en la Norma: 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Convocatoria para la Certificación de Competencias Laborales de Instructores SENA-2020. Vigencia: hasta el 28 de Septiembre de 2023	**http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result**
		Me certifiqué en la Norma: 290801054 ELABORAR PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. Convocatoria para la Certificación de Competencias Laborales de Instructores SENA-2020. Vigencia: hasta el 29 de Septiembre de 2023.	**http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result**
		Me certifiqué en el curso: DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA, 96 Horas. 9310002146570CC93236789C. Vigencia 69140673 - 08/10/2020 FECHA REGISTRO.	**http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result** 9310002146570CC93236789C. 69140673 - 08/10/2020 FECHA REGISTRO.
		Me certifiqué en la Norma: 210601020 Atender clientes de acuerdo con procedimiento de servicio y normativa - NIVEL INTERMEDIO Convocatoria para la Certificación de Competencias Laborales de	**http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result** 908294 - 15/12/2020 No Y FECHA REGISTRO

		Instructores SENA-2020. Vigencia: hasta el 15 de Diciembre de 2023.	
4	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación Profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Adopté programa de Formación Profesional Integral Titulada y Complementaria: **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas. Ficha N° 2352647.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas. Ficha N° 2377853.** ➢ **Estrategias de enseñanza:** Aplicación de conocimientos Teórico prácticos, implementando técnicas didácticas como son: sesiones en línea de Talleres teórico Prácticos y de investigación que estimulen la capacidad intelectual del aprendiz para la elaboración de las diferentes preparaciones y la resolución de problemas reales y simulados que se presenten en las temáticas expuestas en el desarrollo del aprendizaje. Instruir en el conocimiento de la norma vigente para manipuladores de alimentos. ➢ **Aprendizaje:**	Lo puedo evidenciar: En el formato GFPI-F-135 V01 Guía de aprendizaje que reposan en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO para las fichas: **Link Drive:** https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas. Ficha N° 2352647.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-qHguZNfsftARZoUYowUGUW PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas. Ficha N° 2377839.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/109UV8OwKbzIav0RXiw4XnpszcOHX1Ev1 COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/1zHuvg-dRzOCZy3eUOOb7FdJ4Wk-6wd0C **Titulada:** Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. **Link:** Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Formato GFPI_F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo de la FICHA N°

		Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos, aplicando adecuadamente medidas equivalentes y lenguaje técnico usado en comidas, reconocer la materia prima de calidad para la elaboración de las diferentes recetas, atender con ética y aplicar las normas de higiene según los estándares establecidos de calidad en cualquier establecimiento gastronómico, manejo de herramientas tecnológicas para el envío de material de apoyo, recetas, procedimientos, clases en vivo para la preparación. ➢ **Evaluativa:** Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos, preparación de platos viso en clase y manejar correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M. Aplica correctamente las medidas y sus Equivalencias, y Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones, con evidencia fotográfica y vídeos. Impartí las formaciones haciendo uso de herramientas tecnológicas como: Territorium SENA Sofia Plus, Correos electrónicos Gmail, Grupos WhatsApp, Google Drive, YouTube, atendí dudas vía telefónica y por mensajería, los talleres, la formación por trabajo en casa, la evaluación, se realizaron manejando estas plataformas	2277899 Técnico en Cocina julio 2021, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. **Link Drive:** https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Link Territorium:** Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Grupos formados por fichas en WhatsApp: Link: https://web.whatsapp.com/ Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus, para la Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. Link: http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/
5	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Realicé formación manejando las herramientas tecnológicas Territorium SENA Sofia Plus: para el programa de TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503 Ficha N° 2277899, Google Meet, Carpetas creadas en el Google Drive, y de comunicación WhatsApp, correos Gmail personales, vídeos tutoriales prácticos YouTube, telefonía celular y vídeo llamadas. Socialicé las codiciones favorables y los parámetros necesarios para el trabajo de producción desde casa, el manejo de las normas basicas de higiene y manipulación de alimentos y las técnicas de cocción en cada preparación, utilizar los implementos de protección personal: uniforme completo, indicando la importancia que tiene el usar tapabocas en la producción de cocina.	Lo puedo evidenciar con: Registro fotográfico y vídeo. Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada preparación, reposan en mi correo personal: Correos Electrónicos: cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W

		Titulada: TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** Impartí las formaciones haciendo uso de herramientas tecnológicas como: Correos electrónicos Gmail, Grupos WhatsApp, Google Drive, Google Meet, YouTube, atendí dudas vía telefónica y por mensajería, los talleres, la formación por trabajo en casa, la evaluación, se realizaron manejando estas plataformas, Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMANTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas. Ficha N° 2352647.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMANTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMANTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas. Ficha N° 2377853.** Impartí las formaciones haciendo uso de herramientas tecnológicas como: Correos electrónicos Gmail, Grupos WhatsApp, Google Drive, Google Meet, YouTube, atendí dudas vía telefónica y por mensajería, los talleres, la formación por trabajo en casa, la evaluación, se realizaron manejando estas plataformas.	Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ Mi Canal de Youtube: https://www.youtube.com/feed/my_videos Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Formato GFPI_F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo de la FICHA N° 2277899 Técnico en Cocina julio 2021, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. **Link Drive:** https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus: http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/ Anexo links utilizados para la formación profesional integral: Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.**

			https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w
6	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Orienté Formación Profesional Integral haciendo uso de herramientas tecnológicas y de comunicación, Territorium SENA Sofia Plus: para el programa de _TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503 Ficha N° 2277899 , whatsapp, Google Meet, correo electrónico personal: cabetancourt98@misena.edu.co carpetas Google Drive de cada ficha en	Se evidencia en: ➢ Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true ➢ Diagrama Horario del instructor Aplicativo Sofia Plus, julio 1 al 31 del 2021.

		formación, vídeos tutoriales prácticos Youtube. Brindé capacitación para el uso adecuado de las herramientas tecnológicas nombradas y garantizar el aprendizaje exitoso en cada sesión de formación, biblioteca virtual SENA: http://biblioteca.sena.edu.co/ Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. Plataforma Google Meet https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 cabetancourt98@misena.edu.co para los cursos complementarios en: **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMANTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas. Ficha N° 2352647.** **Resultados de Aprendizaje:** ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMANTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.** **Resultados de Aprendizaje:** ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS	➢ Reporte de tiempo apoyo a la formación del 01 al 31 mes julio del 2021. ➢ Registro fotográfico. ➢ Portafolio del Instructor. ➢ Formulario Google Drive: Prueba de Conocimientos Previos: https://drive.google.com/drive/my-drive Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada preparación, reposan en mi correo personal: Correos Electrónicos: cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas. Ficha N° 2352647.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-qHguZNfsftARZoUYowUGUW PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas. Ficha N° 2377839.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/109UV8OwKbzIav0RXiw4XnpszcOHX1Ev1 COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/1zHuvg-dRzOCZy3eUOOb7FdJ4Wk-6wd0C

		MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO. COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas.** **Ficha N° 2377853.** **Resultados de Aprendizaje:** - UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. - APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS. - RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES. - ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Se desarrolló el material de formación de cada ficha a través de las herramientas tecnológicas: Territorium SENA Sofia Plus, Gmail Meet, Google Drive, WhatsApp, Correo Gmail, Canal Gmail Youtube Instructor Carlos Andrés Betancourt Castro, KineMaster - Editor y Creador de Video. **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** Impartí las formaciones haciendo uso de herramientas tecnológicas como: Correos electrónicos Gmail, Grupos WhatsApp, Google Drive, Google Meet, YouTube, atendí dudas vía telefónica y	**Titulada:** Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. **Link:** Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Formato GFPI_F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo de la FICHA N° 2277899 Técnico en Cocina julio 2021, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. **Link Drive:** https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Link Territorium:** Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Grupos formados por fichas en WhatsApp: Link: https://web.whatsapp.com/ Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus, para la Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. Link: http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/

		por mensajería, los talleres, la formación por trabajo en casa, la evaluación, se realizaron manejando estas plataformas, Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true	
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.	Programé actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación, para la Formación Profesional Integral Titulada y Complementaria: **Actividades de Enseñanza:** Activadores cognitivos, lluvia de ideas, casos reales, talleres prácticos y de investigación desde las casas, trabajo escritos, preguntas guía, vídeos recetas, vídeos llamadas manejando las plataformas tecnológicas de comunicación. http://biblioteca.sena.edu.co/ https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 **Actividades de Aprendizaje:** - Técnicas para el manejo de materia prima, conservación de alimentos limpieza y desinfección de áreas. - Clases en vivo para fortalecer el aprendizaje y las técnicas que se manejan. - Preparación de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos, técnicas de cocción y manejo de BPM. - Talleres virtuales de casos reales, y preparación, cumpliendo las normas de BPM necesarias, recolección de evidencia. - Libros biblioteca virtual SENA Regional Tolima. http://biblioteca.sena.edu.co/ Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 **Actividades de evaluación:** El portafolio virtual del aprendiz vía correo electronico, evaluación de conocimiento virtual (Lluvia de preguntas), desempeño y producto, listas de chequeo, Talleres, la observación al aprendiz. Se utilizaron las herramientas tecnológicas disponibles, Territorium	Se puede evidenciar con las guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01. Portafolio del Instructor. Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Se visualiza en la careta contenido del curso link https://sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateria=624412&social=7458247 Formato GFPI_F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo de la FICHA N° 2277899 Técnico en Cocina julio 2021, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. **Link Drive:** https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Link Territorium:** Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus: http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/ **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.**

		SENA Sofia Plus, whatsApp, Gmail Drive, Correos electrónicos, Google Meet, atendí dudas vía telefónica y por mensajería, los talleres, la formación, la evauación, se realizarón manejando estas plataformas. Formulario Google: Pruebas de conocimientos, evaluaciones tema visto. https://drive.google.com/drive/my-drive Evaluación práctico preparación en vivo por Google Meet y Youtube: https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 https://www.youtube.com/?hl=es Socialización de las guías de aprendizaje, en las cuales se despejaron dudas sobre su desarrollo. Teniendo como objetivo principal el aprendizaje de los conceptos técnicos de buenas prácticas de manipulación y la preparación de recetas programadas en cada una de las formaciones, Titulada. **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas. Ficha N° 2352647.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas. Ficha N° 2377853.** Se desarrolló el material de formación de cada ficha a través de las herramientas tecnológicas: Territorium SENA Sofia Plus, Gmail Meet, Google	Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada preparación, reposan en mi correo personal: Correos Electrónicos: cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-qHguZNfsftARZoUYowUGUW PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/109UV8OwKbzIav0RXiw4XnpszcOHX1Ev1 COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/1zHuvg-dRzOCZy3eUOOb7FdJ4Wk-6wd0C Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ Diagrama horario del instructor mes del 1 al 31 de julio del 2021 Aplicativo SENA Sofía Plus. Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

		Drive, WhatsApp, Correo Gmail, Canal Gmail Youtube Instructor Carlos Andrés Betancourt Castro, KineMaster - Editor y Creador de Video. **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** Impartí las formaciones haciendo uso de herramientas tecnológicas como: Correos electrónicos Gmail, Grupos WhatsApp, Google Drive, Google Meet, YouTube, atendí dudas vía telefónica y por mensajería, los talleres, la formación por trabajo en casa, la evaluación, se realizaron manejando estas plataformas, Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true	
8	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Reporté los documentos requeridos para el retiro voluntario de los aprendices que no continuarón en el proceso de formación, carta de deserción, proyecto formativo para la titualda de Técnico en Cocina en la Escuela Gastronomica y TuristicaSENA Melgar, Ficha N° 2277899 Código Programa 635503. Realicé el envío del paso a paso para el retiro voluntario en la plataforma: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Solicité la actualización de datos a cada aprendiz en la plataforma Territorium y SENA Sofia Plus https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.**	Se puede evidenciar en: Reporte de tiempos actividades académicas apoyo y Diagrama Horario del Instructor Aplicativo Sofia Plus, mes del 1 al 31 de julio del 2021. http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/ Correos electrónicos desde cabetancourt98@misena.edu.co dirigidos a: Inscripción Archivo Plano: **Jorge Esteban Amaya Moya** jeamayam@sena.edu.co - **Omar Barragan Caicedo** obarraganc@sena.edu.co Matricula: **Comercio y Servicios SENA TOLIMA** micomys@misena.edu.co Link: **Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folde

		Envié los documentos para Inscripción – matricula – certificación, novedades que se presentaron en cada proceso para las fichas de programas complementarios en: **Inscripción – matricula:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas. Ficha N° 2377853.** **Certificación:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas. Ficha N° 2352647.** Valoré y evalué a cada aprendiz matriculado: Aprobado y No Apropado: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Competencia y Resultados de Aprendizaje: **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **Resultado de Aprendizaje Evaluado:** 544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247	rs/109UV8OwKbzIav0RXiw4XnpszcOHX1Ev1 COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/1zHuvg-dRzOCZy3eUOOb7FdJ4Wk-6wd0C Certificación: **certificacion9310** certificacion9310@sena.edu.co Link: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-qHguZNfsftARZoUYowUGUW **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **Resultado de Aprendizaje Evaluado:** 544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA

		http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Cursos Complementarios:** **Certificación:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** Los resultados juicios evaluativos reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W Elaboré el informe de ejecución contractual correspondiente al mes de julio del 2021. Reporté el FORMATO PROGRAMACIÓN FICHAS TITULADA para el mes de julio del 2021, enviado a: ecapera@sena.edu.co para la competencia_260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico. Corrego Gmail (Formulario): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-RthYuBpzarBnQpg9u2y9x8z16s93KfhAAM3iwKfdaNADnw/closedform **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.**	RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Portafolio del Instructor. Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Se visualiza en la carpeta contenido del curso link https://sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateria=624412&social=7458247 Se evidencia en el Reporte de Juicios Evaluativos que reposa en la carpeta CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO – Técnico en Cocina Ficha N° 2277899 – Julio 2021 https://drive.google.com/drive/folders/1FcTzI0ZMkH44_VPDBuc3aa8PdRwzzdNW y en la carpeta centro de calificaciones https://sena.territorio.la/index.php?login=true Certificación: **certificacion9310** certificacion9310@sena.edu.co Link: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.**

			Link: https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-qHguZNfsftARZoUYowUGUW **Resultado de aprendizaje:** ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO. **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-qHguZNfsftARZoUYowUGUW Formato GTH-F-062 V08 Y PLANILLA SI CONTRATISTAS: reposa en el Secop ii: https://www.secop.gov.co/CO1Marketplace/ En la carpeta GF_93236789_5321_JUL_2021 y GC_93236789_5321_JUL_2021. Correos enviados con adjuntos de: Cartas de Retiro Voluntario Firmadas y Cédulas de ciudadanía de cada aprendiz. Correo electrónicos: obarraganc@sena.edu.co servicioalciudadano@sena.edu.co Documentos que reposan en cada carpeta mes del 1 al 31 de julio del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Links: Carpeta Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W Evidecnia reposa en:

			Carpeta CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO Link: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h Territorium: Carpeta Proyecto: https://sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateria=624412&social=7458247 FORMATO PROGRAMACIÓN FICHAS TITULADA para el mes de julio del 2021, enviado a: ecapera@sena.edu.co Corrego Gmail (Formulario): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-RthYuBpzarBnQpg9u2y9x8z16s93KfhAAM3iwKfdaNADnw/closedform **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.**
9	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Realicé juicios evaluativos masivos en la plataforma SENA Sofia Plus http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces evaluando desempeño de las competencias según los criterios que establece la estructura curricular de cada programa para formación: Valoré y evalué a cada aprendiz matriculado: Aprobado y No Apropado: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Competencia y Resultados de Aprendizaje: **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	Se puede evidenciar con las guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01. Portafolio del Instructor. Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Se visualiza en la careta contenido del curso link https://sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateria=624412&social=7458247 Documentos que reposan en cada carpeta mes del 1 al 31 de julio del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Links: Carpeta Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W

		Resultado de Aprendizaje Evaluado: 544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Cursos Complementarios:** **Certificación:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** Los resultados juicios evaluativos reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W	Reporte de Juicios evaluativos y formatos de solicitud de certificación fichas julio del 2021: Ruta de Aprendizaje, asociar y evaluación masiva: Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **Resultado de Aprendizaje Evaluado:** 544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. Certificación: **certificacion9310** certificacion9310@sena.edu.co Link: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.**

			Link: https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-gHguZNfsftARZoUYowUGUW **Resultado de aprendizaje:** ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO. **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-gHguZNfsftARZoUYowUGUW
10	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Durante el mes de julio del 2021 no fui convocado para conformar equipo de desarrollo curricular interdisciplinario.	No aporto evidencia ya que en el mes de julio del 2021 no confome equipo de desarrollo curricular interdisciplinario.
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.	Socialicé con los aprendices reglamento apredizz, manual de convivencia, estructura curricular, y guias de aprendizaje haciendo uso de las herramientas tecnológicas, para la Formación Porfesional Integral Complementarias: **Curso Complementario:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.**	Esto se puede evidenciar en: Portafolio del Instructor. Portafolio del aprendiz. Lista de asistencia. Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada Ficha, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co Google Meet: Induccción en vivo. https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT

		COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas.** **Ficha N° 2377853.** Se desarrolló el material de formación de cada ficha a través de las herramientas tecnológicas: SENA Sofia Plus, Gmail Meet, Google Drive, WhatsApp, Correo Gmail, Canal Gmail Youtube Instructor Carlos Andrés Betancourt Castro, KineMaster - Editor y Creador de Video.	CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada preparación, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/109UV8OwKbzIav0RXiw4XnpszcOHX1Ev1 COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/1zHuvg-dRzOCZy3eUOOb7FdJ4Wk-6wd0C
12	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: - Registro de los juicios evaluativos. - Creación de rutas y asociación de aprendices. -	Dí gestión para solucionar las novedades presentadas durante el proceso de inscripción, matricula y certificación (Juicios evaluativos) de los aprendices según los procedimientos establecidos por el SENA y los criterios que establece la estructura curricular de cada programa para formación: Valoré y evalué a cada aprendiz matriculado: Aprobado y No Apropado: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces	Se puede evidenciar en: Correos electrónicos desde cabetancourt98@misena.edu.co dirigidos a: Inscripción Archivo Plano: **Jorge Esteban Amaya Moya** jeamayam@sena.edu.co - **Omar Barragan Caicedo** obarraganc@sena.edu.co

	Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. - Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	**Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **Resultado de Aprendizaje Evaluado:** 544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Cursos Complementarios:** **Certificación:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMANTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas. Ficha N° 2352647.** **Resultado de aprendizaje:** ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO. Los resultados juicios evaluativos reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021.	Matricula: **Comercio y Servicios SENA TOLIMA** micomys@misena.edu.co Link: **Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/109UV8OwKbzIav0RXiw4XnpszcOHX1Ev1 COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/1zHuvg-dRzOCZy3eUOOb7FdJ4Wk-6wd0C FORMATO PROGRAMACIÓN FICHAS TITULADA para el mes de julio del 2021, enviado a: ecapera@sena.edu.co Corrego Gmail (Formulario): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-RthYuBpzarBnQpg9u2y9x8z16s93KfhAAM3iwKfdaNADnw/closedform Reporte de Juicios evaluativos y fichas julio del 2021: Ruta de Aprendizaje, asociar y evaluación masiva: Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

		Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W Creé la ruta de aprendizaje y asocié a cada aprendiz del curso complementario: **Curso Complementario:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas.** **Ficha N° 2377853.** Reporté el FORMATO PROGRAMACIÓN FICHAS TITULADA para el mes de julio del 2021, enviado a: ecapera@sena.edu.co Corrego Gmail (Formulario): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-RthYuBpzarBnQpg9u2y9x8z16s93KfhAAM3iwKfdaNADnw/closedform **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.**	**Resultado de Aprendizaje Evaluado:** 544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. Certificación: **certificacion9310** certificacion9310@sena.edu.co Link: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-qHguZNfsftARZoUYowUGUW **Resultado de aprendizaje:** ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO.

			Link: https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-gHguZNfsftARZoUYowUGUW Portafolio del Instructor. Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Se visualiza en la careta contenido del curso link https://sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateria=624412&social=7458247 Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W
13	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación.	Diseñé y ejecuté el Formato Porgramación de Actividades Fichas Tituladas para el mes de julio del 2021. Actualicé Formato Formato GFPI_F-134 Planeación Pedagogica Proyecto Formativo. **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** Resultados de aprendizaje que se programaron: 551642 - 1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD. Diseñé y socialicé las guías de aprendizaje GFPI-F-135 V01 con estrategias de enseñanza, aprendizaje y evaluación. Basado en la estructura curricular del programa a impartir; para	Se puede evidenciar con las guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01. Portafolio del Instructor. Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Se visualiza en la careta contenido del curso link https://sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateria=624412&social=7458247 Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/

		el desarrollo de las actividades propuestas, haciendo uso de herramientas tecnológicas Territorium SENA Sofia Plus y de comunicación whatsapp, Google Meet, correo electrónico personal, carpetas Google Drive de cada ficha en formación, vídeos tutoriales prácticos Youtube, para las fichas en ejecución: **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** **Curso Complementario:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas. Ficha N° 2352647.** Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 Actualicé la guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01 para la Ficha complementaria: **Cursos Complementarios:** **Curso Complementario:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas. Ficha N° 2377853.**	**Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas. Ficha N° 2352647.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-gHguZNfsftARZoUYowUGUW PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas. Ficha N° 2377839.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/109UV8OwKbzIav0RXiw4XnpszcOHX1Ev1 COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/1zHuvg-dRzOCZy3eUOOb7FdJ4Wk-6wd0C **Titulada:** Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. Formato Formato GFPI_F- 134 Planeación Pedagogica Proyecto Formativo, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus. Correo enviados Gmail: https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwLtQSPvtLlxqCTBtCnnWQPtRQc

			FORMATO PROGRAMACIÓN FICHAS TITULADA para el mes de julio del 2021, enviado a: ecapera@sena.edu.co Corrego Gmail (Formulario): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-RthYuBpzarBnQpg9u2y9x8z16s93KfhAAM3iwKfdaNADnw/closedform **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.**
14	Diseñar materiales de formación para el programa que estén orientando en el proceso de formación.	Diseñé los materiales de formación profesional integral, siguiendo los parámetros, con estrategias de enseñanza, aprendizaje y evaluación, según la estructura curricular de cada programa de formación complementaría y titulada, las competencias y resultados de aprendizaje, todas las FPI se desorrollaron a través de herramientas tecnologicas. Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus. **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** Diseñé y socialicé las guías de aprendizaje GFPI-F-135 V01 con estrategias de enseñanza, aprendizaje y evaluación. Basado en la estructura curricular del programa a impartir; para el desarrollo de las actividades propuestas, haciendo uso de herramientas tecnológicas Territorium SENA Sofia Plus y de comunicación whatsapp, Google Meet, correo electrónico personal, carpetas Google Drive de cada ficha en formación, vídeos tutoriales prácticos Youtube, para las fichas en ejecución: **Titulada:**	Se evidencia en: Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01. Portafolio del Instructor. Portafolio del aprendiz. Lista de asistencia. Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada Ficha, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co Google Meet: Induccción en vivo. https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ **Cursos Complementarios:**

		TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** **Curso Complementario:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas.** **Ficha N° 2377853.** Ejecuté la guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01 para la Ficha complementaria: **Curso Complementario:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** **Actividades de Enseñanza:** Activadores cognitivos, lluvia de ideas, casos reales, talleres prácticos y de investigación desde las casas, trabajo escritos, preguntas guía, vídeos recetas, vídeos llamadas manejando las plataformas tecnológicas de comunicación. http://biblioteca.sena.edu.co/ https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 **Actividades de Aprendizaje:** - Técnicas para el manejo de materia prima, conservación de alimentos limpieza y desinfección de áreas. - Clases en vivo para fortalecer el aprendizaje y las técnicas que se manejan.	PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** **Titulada:** Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. SENA Sofia Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Formato Formato GFPI_F- 134 Planeación Pedagogica Proyecto Formativo, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus. Correo enviados Gmail: https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwLtQSPvtLlxqCTBtCnnWQPtRQc TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.**

		- Preparación de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos, técnicas de cocción y manejo de BPM. - Talleres virtuales de casos reales, y preparación, cumpliendo las normas de BPM necesarias, recolección de evidencia. - Libros biblioteca virtual SENA Regional Tolima. http://biblioteca.sena.edu.co/ Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 **Actividades de evaluación:** El portafolio virtual del aprendiz vía correo electronico, evaluación de conocimiento virtual (Lluvia de preguntas), desempeño y producto, listas de chequeo, Talleres, la observación al aprendiz. Se utilizaron las herramientas tecnológicas disponibles, Territorium SENA Sofia Plus, whatsApp, Gmail Drive, Correos electrónicos, Google Meet, atendí dudas vía telefónica y por mensajería, los talleres, la formación, la evauación, se realizarón manejando estas plataformas. Formulario Google: Pruebas de conocimientos, evaluaciones tema visto. https://drive.google.com/drive/my-drive Evaluación práctico preparación en vivo por Google Meet y Youtube: https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 https://www.youtube.com/?hl=es	
15	Realizar seguimiento a las acciones de formación teniendo en cuenta las directrices de la Dirección de Formación.	Ejecuté los controles de seguimiento en base a la estructura curricular de cada formación, para el cumplimiento de las competencias y la aprobación de cada resultado de aprendizaje, para las formaciones Titulada y Complementarias: **Estrategias de Seguimiento:** El portafolio virtual del aprendiz vía correo electrónico, como evidencia, evaluación de conocimiento virtual (Prueba de Conocimiento) Formulario Google, desempeño y producto, Talleres, la observación al aprendiz	Se puede evidenciar en: Correo SENA: coordinación académica (obarraganc@sena.edu.co Infome Programa de Formación Titulada. Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

		taller práctico grabado y fotografiado de preparación, Participación aprendices para aclarar dudas, también se manejó las plataforma: Google Meet clases en vivo: https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas. Ficha N° 2377853.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas. Ficha N° 2352647.** **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 Se desarrolló el material de formación de cada ficha a través de las herramientas tecnológicas: Gmail Meet, Google Drive, WhatsApp, Correo Gmail, Canal Gmail Youtube Instructor Carlos Andrés Betancourt Castro, KineMaster - Editor y Creador de Video, Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247	Se puede evidenciar con las guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01. Portafolio del Instructor. Plataforma Territorium SENA Sofia Plus, calificación evidencias: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Se visualiza en la careta contenido del curso link https://sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateria=624412&social=7458247 Listas de asistencia: Formulario Google en clase en vivo, y Excel. Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas. Ficha N° 2352647.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas. Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.**

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 integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Gestioné la ejecución del proyecto formativo para la titualda de Técnico en Cocina en la Escuela Gastronomica y Turistica SENA Melgar, código 2233912, y se realizó la programación de la estructura curricular garantizando el proceso de aprendizaje. Fase del proyecto Código 2233912, ELABORAR PRODUCTOS CONFORME A PROCEDIMIENTOS TECNICOS. **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** Instructora MARIA DE LOS ANGELES MORENO - COMUNICACIÓN. 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. **(12 Horas).** Instructora DIANA JOHANA DIAZ, CC. 38144894 - EMPRENDIMIENTO. 240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. **(48 Horas).**	Se evidencia en: SENA Sofia Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Formato GFPI_F-134_Planeacion_Pedagógica_Proyecto_Formativo de la FICHA N° 2277899 Técnico en Cocina julio 2021, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. **Link Drive:** https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Link Territorium:** Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus. Correo enviados Gmail: https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwLtQSPvtLlxqCTBtCnnWQPtRQc **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** Se puede evidenciar con las guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01. Portafolio del Instructor. Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Se visualiza en la careta contenido del curso link https://sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateria=624412&social=7458247

			Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W FORMATO PROGRAMACIÓN FICHAS TITULADA para el mes de julio del 2021, enviado a: ecapera@sena.edu.co Corrego Gmail (Formulario): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-RthYuBpzarBnQpg9u2y9x8z16s93KfhAAM3iwKfdaNADnw/closedform **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas.** Instructora MARIA DE LOS ANGELES MORENO - COMUNICACIÓN. 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. **(12 Horas).** Instructora DIANA JOHANA DIAZ, CC. 38144894 - EMPRENDIMIENTO. 240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. **(48 Horas).**
17	Aplicar en el desarrollo del proceso de formacion las competencias en el manejo de Sofia Plus, TIC,	Socialicé a los aprendices como actualizar la información personal en el perfil para la formación Titulada Plataforma Territorium, descargar	Se evidencia en: Plataforma Territorium SENA Sofia Plus:

	plataforma virtual (Blackboard - Moodle), Territorium y formacion por proyectos.	certificado de estudio en el SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas** Capacité y oriente el manejo de las herramientas tecnológicas que estamos manejando para el desarrollo de la formación, facilité la entrega de evidencias, por medio de WhatsApp, Drive, correo Gmail, investigación en la biblioteca virtual del SENA, calificación de evidencia en Territorium, como descagar los certificados de cursos cortos, para los programas complementarios y titulada. http://biblioteca.sena.edu.co/ https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 https://certificados.sena.edu.co/ **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas. Ficha N° 2377853.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas.**	https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01. Portafolio del Instructor. Portafolio del aprendiz. Lista de asistencia. Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada Ficha, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ Link SENA Sofia Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Link descargar certificados: https://certificados.sena.edu.co/ **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas** **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.**

		Ficha N° 2352647. Se desarrolló el material de formación de cada ficha a través de las herramientas tecnológicas: Gmail Meet, Google Drive, WhatsApp, Correo Gmail, Canal Gmail Youtube Instructor Carlos Andrés Betancourt Castro, KineMaster - Editor y Creador de Video, Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247	COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas.** **Ficha N° 2377853.** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** Link sesiones en línea para las formaciones: Anexo links utilizados para la formación profesional integral: Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?r

			esourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w COMIDAS RÁPIDAS **48 Horas**. **FICHA N° 2377853.** https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w https://drive.google.com/drive/folders/0B1q99tUaTZwdfnRnZjBDOG9YS3l5OXYzSDk3TWFJRjhLSjdwUUthQUo5TmNSQU5NY0o3Sms?resourcekey=0-zFTh5PJ4BabTg1-KdwJ39w
18	Conformar equipo ejecutor para el desarrollo de la formación profesional con el fin de orientar programas afines de la misma red.	Durante el mes de julio del 2021 conformé equipo ejecutor del Técnico en Cocina Ficha N° 2277899, y se garantizo la ejecución del proyecto formativo para la titualda de Técnico en Cocina en la Escuela Gastronomica y Turistica SENA Melgar, código 2233912 para aprobación: ORIENTACION Y ASISTENCIA A 15 ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS EN LA APLICACIÓN DEL PROTOCOLO PARA PREVENCION DEL COVID 19 RESOLUCION 666 DEL 24 DE ABRIL DE 2020 – 2021. http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Titulada:**	Se evidencia en: Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Se visualiza en la careta contenido del curso link https://sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateria=624412&social=7458247 SENA Sofia Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces FORMATO PROGRAMACIÓN FICHAS TITULADA para el mes de julio del 2021, enviado a: ecapera@sena.edu.co

		TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas** **Instructor: CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, GERENTE DE PROYECTO.** Conformé equipo ejecutor con los Instructores para impartir Formación profesional Integral de la Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503, Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus. Instructora MARIA DE LOS ANGELES MORENO - COMUNICACIÓN. 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. **(12 Horas).** Instructora DIANA JOHANA DIAZ, CC. 38144894 - EMPRENDIMIENTO. 240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. **(48 Horas).**	Corrego Gmail (Formulario): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-RthYuBpzarBnQpg9u2y9x8z16s93KfhAAM3iwKfdaNADnw/closedform Formato Formato GFPI_F- 134 Planeación Pedagogica Proyecto Formativo, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1O9Kn1UhEVUtusEmAX7CbEC1wNqDV9vPa Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus. Correo enviados Gmail: https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwLtQSPvtLlxqCTBtCnnWQPtRQc dianajdiaz@misena.edu.co Instructora DIANA JOHANA DIAZ, CC. 38144894 - EMPRENDIMIENTO. 240201529 - Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social. **(48 Horas).** mmorenoam@misena.edu.co Instructora MARIA DE LOS ANGELES MORENO - COMUNICACIÓN. 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. **(12 Horas).** SENA Sofia Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias:

			260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas** Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W
19	Atender oportunamente los requerimientos y asistir a las reuniones técnicas que realice el supervisor del 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 elaboraron los documentos solicitados por el supervisor de contratistas para la ejecución de la cuenta de cobro del mes de julio del 2021. Se atendió las indicaciones dadas por el Centro de Comercio y Servicios, Supervisor de Contrato, y Apoyo a Contratistas y Gestión academica, de iniciar las formaciones utilizando las herramientas tecnológicas actuales como: whatsapp, google meet, correos electrónicos, Gmail drive y plataformas de comunicación, SENA Sofía Plus. Actualicé el Formato Porgramación de Actividades Fichas Tituladas TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899_para el mes de julio del 2021 que reposa en Mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co carpeta mes de julio del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h	Se evidencia con documentos anexos en cuenta de cobro mes de julio del 2021. Correo electrónico enviado por agalindome@sena.edu.co • **Archivo marcado como GF_93236789_5321_JUL_2021 en formato pdf que debe contener en estricto orden:** • Planillas generadas por el **SISTEMA CONTRATISTAS**. (https://contratistas.sena.edu.co/ • Soporte pago correspondiente al mes de junio del 2021. • **Archivo marcado como GC_93236789_5321_JUL_2021 en formato zip que debe contener:** • Informe Mensual de Ejecución contractual sin firma (formato actualizado que se adjunta Word GTH-F -062 versión 08. • Diagrama Horario Instructor – Sofia Plus - (con fecha del 01 al 31 de julio del 2021). • Reporte de Tiempos de A poyo a la Formación – Sofia Plus (con fecha del 01 al 31 de julio del 2021). • Formato GFPI-F-135 V01 Guías de aprendizaje

			utilizadas en el periodo julio del 2021. Documentos reposan en el secop ii: https://www.secop.gov.co/CO1Marketplace/ Plande pagos En la carpeta GF_93236789_5321_JUL_2021 y GC_93236789_5321_JUL_2021. SENA Sofia Plus: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces FORMATO PROGRAMACIÓN FICHAS TITULADA para el mes de julio del 2021, enviado a: ecapera@sena.edu.co Corrego Gmail (Formulario): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-RthYuBpzarBnQpg9u2y9x8z16s93KfhAAM3iwKfdaNADnw/closedform Formato Formato GFPI_F- 134 Planeación Pedagogica Proyecto Formativo, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1O9Kn1UhEVUtusEmAX7CbEC1wNqDV9vPa Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus. Correo enviados Gmail: https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwLtQSPvtLlxqCTBtCnnWQPtRQc **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas**

20	Garantizar y gestionar la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo o de la cual es Gerente.	Actualicé la programación de actividades para el mes de julio del 2021 en la Ficha N° 2277899 del Técnico en Cocina en la Escuela Gastronomica y TuristicaSENA Melgar, proyecto formativo código 2233912. Garanticé la ejecución de las actividades para las tranversales de: **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas** **Instructor: CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, GERENTE DE PROYECTO.** Conformé equipo ejecutor con los Instructores Transversales para impartir Formación profesional Integral de la Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503, Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus. Instructora MARIA DE LOS ANGELES MORENO - COMUNICACIÓN. 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. **(12 Horas).**	Se evidencia en: FORMATO PROGRAMACIÓN FICHAS TITULADA para el mes de julio del 2021, enviado a: ecapera@sena.edu.co Corrego Gmail (Formulario): https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-RthYuBpzarBnQpg9u2y9x8z16s93KfhAAM3iwKfdaNADnw/closedform Instructores de transversales: Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 Proyecto Formativo Código 2233912, reposa en el SENA Sofia Plus. **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201057 - Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico, **6 Horas** mmorenoam@misena.edu.co Instructora MARIA DE LOS ANGELES MORENO - COMUNICACIÓN. 240201524 - DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO. **(12 Horas).** Formato Formato GFPI_F- 134 Planeación Pedagogica Proyecto Formativo, que reposa en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1O9Kn1UhEVUtusEmAX7CbEC1wNqDV9vPa Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247

			Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL - 31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W
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 apoyé en la orientación a los aprendices en la etapa práctica. Reforcé a los aprendices del Técnico en Cocina, el reglamento del aprendiz SENA, profundizando la importancia de seguirlo de manera respetuosa. **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Técnico en Cocina en la Escuela Gastronomica y TuristicaSENA Melgar, proyecto formativo código 2233912. En el proceso de inducción para las fichas complementarias socialicé el reglamento del aprendiz: **Derechos y Deberes del Aprendiz SENA.** **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas. Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas. Ficha N° 2377853.**	Se evidencia en: Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01. Portafolio del Instructor. Portafolio del aprendiz. Lista de asistencia. Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada Ficha, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co Google Meet: Induccción en vivo. https://meet.google.com/?hs=197&pli=1&authuser=0 Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Titulada:** Ficha N° 2277899 TÉCNICO EN COCINA, Código Programa 635503. **Link:** Plataforma Territorium: https://sena.territorio.la/index.php?login=true **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,

			INDUSTRIA Y TURISMO), **64 Horas.** **Ficha N° 2377839.** COMIDAS RÁPIDAS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **48 Horas.** **Ficha N° 2377853.** Documento **Derechos y Deberes del Aprendiz SENA** reposan en cada carpeta mes del 1 al 31 de julio del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Link Carpeta Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W
22	Apoyar y gestionar el proceso de certificación de sus aprendices, así como apoyar en la organización de las ceremonias de graduación de sus aprendices.	Gestioné la certificación de aprendices FPI formación complementaria a través del envío de carta cierre de gestión academica. Competencias terminadas de la Ficha N° 2277899 del Técnico en Cocina en la Escuela Gastronomica y TuristicaSENA Melgar, proyecto formativo código 2233912. Valoré y evalué a cada aprendiz matriculado: Aprobado y No Apropado: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. **Resultado de Aprendizaje Evaluado:** 544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	. Se evidencia en: Reporte de Juicios evaluativos y formatos de solicitud de certificación fichas julio del 2021: Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Reporte de Juicios evaluativos y fichas julio del 2021: Ruta de Aprendizaje, asociar y evaluación masiva: Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces **Titulada:** TÉCNICO EN COCINA Ficha N° 2277899, Competencias: 260201008 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

		https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Ruta de Aprendizaje, Asociar y Evaluar: Reporte de Juicios evaluativos y formatos de solicitud de certificación fichas julio del 2021: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Link Certificación: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** **Cursos Complementarios:** **Certificación:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMANTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** **Resultado de aprendizaje:** ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO. Los resultados juicios evaluativos reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1	**Resultado de Aprendizaje Evaluado:** 544806 - 3. ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. Certificación: **certificacion9310** certificacion9310@sena.edu.co Link: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** Documentos que reposan cabetancourt98@misena.edu.co Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta CURSOS COMPLEMENTARIOS DEL 1 AL -31 JULIO DEL 2021. Link: https://drive.google.com/drive/folders/1c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W **Cursos Complementarios:** PREPARACIÓN DE ALIMENTOS **16 Horas.** **Ficha N° 2352647.** **Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-qHguZNfsftARZoUYowUGUW **Resultado de aprendizaje:** ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS , UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO.

		c34UCvHfk3OwmxiC9U9vPfcIV3_2s52W	**Link:** https://drive.google.com/drive/folders/11gDoVM-j0-qHguZNfsftARZoUYowUGUW Portafolio del Instructor. Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/index.php?login=true Se visualiza en la careta contenido del curso link https://sena.territorio.la/content_mooc.php?idMateria=624412&social=7458247
23	aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual.	Me encuentro certificado en la Norma: Certificación de Competencias Laborales de Instructores SENA-2020: 240201056-1-Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. Nivel INTERMEDIO. Vigencia: hasta el 29 de Septiembre de 2023.	Esto se puede evidenciar en la página web: http://dsnft.sena.edu.co/Candidatos/servlet/com.senaws.wpcertificacionesobtenidas
24	Realizar seguimiento a las tituladas que se encuentran en etapa productiva de manera presencial, verificando que el aprendiz este aplicando la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes al programa de formación se estén fortaleciendo, y este asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	No fui asignado para seguimiento a ningún grupo de formación titulada en etapa productiva, en el mes de julio del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio del 2021 no realicé 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 práctica; verificando que cumplan con los parámetros establecidos por el reglamento del aprendiz.	No fui asignado para seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva, en el mes de julio del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio del 2021 no realicé seguimiento a etapa productiva.
26	Revisar la evaluación que realiza trimestralmente el empresario a los aprendices en etapa productiva, identificando aspectos a mejorar y haciendo las recomendaciones pertinentes a cada aprendiz.	No fui asignado para revisar las evaluaciones de las empresas a los aprendices en etapa productiva, en el mes de julio del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio del 2021 no realicé seguimiento a etapa productiva

27	Participar en los comités de evaluación de etapa productiva, presentado informes, actas y evaluaciones de los casos que se requieran, como evidencias para ser analizadas por el comité.	No fui convocado en los comités de evaluación de etapas productivas, en el mes de julio del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio del 2021 no realicé evaluaciones a etapa productiva
28	Apoyar y participar en los Comités Técnicos Asesores y Evaluadores de procesos contractuales, de acuerdo a su especialidad, cuando la entidad lo requiera	No fui convocado a participar de comités técnicos y evaluadores de procesos contractuales requeridos por la entidad, en el mes de julio del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio del 2021 no fui convocado a 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.	No realice orientación en ambientes virtuales de aprendizaje para formaciones tituladas o complementarias virtuales, en el mes de julio del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio del 2021 no impartí formación titulada o complementaria virtual en ambientes virtuales de aprendizaje
30	El contratista deberá apoyar eldesarrollo de la política de mejoramiento de la calidad de la formación que se adelanta através del Plan de Capacitaciones Transversal yPedagógica ofertado por la Escuela Nacional de Instructores para la vigencia 2021. El cumplimiento de dicha obligaciónse acreditará con la certificación de mínimo dos cursos realizados durante la ejecución del contrato (El primero cursado durante el primer semestre del año 2021 yel segundo ante del 31 deoctubre de 2021).	Me encuentro en formación en el curso especial en: EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, **Instructor G-20 Formador de Formadores,** Centro de Comercio y Turismo REGIONAL QUINDÍO clopezv@sena.edu.co . Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 Me encuentro certificado en el curso FORMACION LMS TERRITORIUM PARA INSTRUCTORES SENA Vigencia: 75844877 - 06/07/2021	Se puede evidenciar en: Correos electrónico Gmail – cabetancourt98@misena.edu.co – cabetancourt@sena.edu.co Plataforma Territorium SENA Sofia Plus: https://sena.territorio.la/perfil.php?id=7458247 César Ernesto López Villegas clopezv@sena.edu.co http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
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	Para el presente preriodo no se realizó proceso de autoevaluación, julio del 2021.	Para el presente preriodo no se realizó proceso de autoevaluación, julio del 2021.

	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 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 cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo del artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 6 de la ley 1562 de 2012, el (la) CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y para la realización de cada pago derivado del mismo; estos pagos se acreditan únicamente por el sistema PILA o de Planilla Asistida o el que determine el Ministerio de Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando correspondan).	Realicé la entrega del soporte de pago de la planilla de seguridad social Aportes en Línea correspondiente al mes de junio del 2021 N° **9421827195** pagos_aportesenlinea@email-aportese • Seguridad social. • Pensión. • ARL III	Se puede evidenciar en: Correos enviados para revisión planillas Si Contratista – Seguridad Social: chirly@misena.edu.co Soporte de pago: Aportes en Línea correspondiente al mes de junio del 2021 N° **9421827195**. pagos_aportesenlinea@email-aportese Documentos reposan en el secop ii: https://www.secop.gov.co/CO1Marketplace/ Plande pagos En la carpeta GF_93236789_5321_JUL_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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. (**9421827195**) de la planilla, Aportes en Línea, correspondiente al mes de junio de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites").

Evidencias en () folios.

Cordialmente,

Firma
CARLOS ANDRÉS BETANCOURT CASTRO.
Contratista
C.C. No. 93236789 de Ibagué (Tolima).

Recibí a satisfacción:

Firma
OMAR BARRAGAN CAICEDO
Supervisor – Contrato N° CO1.PCCNTR.2197266 de 2021.
Coordinador Académico.