PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibagué, abril de 2022

Señora
OMAR BARRAGAN CAICEDO
SUPERVISOR DEL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3301592
Coordinador Académico
Centro de Comercio y Servicios
SENA Regional Tolima
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes abril del año 2022

Referencia: CO1.PCCNTR.3301592 del año 2022

ROBERT JAVIER BONILLA PERALTA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **1.110.506996** de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio y Servicios Regional Tolima, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe deactividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total la suma de TREINTA NUEVE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($39.975.000,00). Esta suma será pagada por el SENA al contratistade la siguiente manera: diez pagos iguales a tres millones novecientos noventa y siete mil quinientos pesos ($3.997.500).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección general, en la CUENTA DE AHORROS **59781385268** de BANCO BANCOLOMBIA cuyo titular es el contratista. **PARAGRAFO PRIMERO:** el cambio de cuenta porparte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámitespertinentes. **PARAGRAFO SEGUNDO:** Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para la Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de aportes al sistema generalde Salud, Pensión y Riesgos profesionales, así como los demás documentos necesarios para el pago**.**

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2022.

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios profesionales y/o de apoyo a la gestión de carácter temporal como instructor para impartir formación en las diferentes áreas de conocimiento del **Centro de Comercio y Servicios** en el marco de **Programa Regular** y así cumplir las metas establecidas para el **Centro** de **Comercio** y **Servicios** en la **vigencia 2022** de acuerdo con lo concertado con las distintas redes de conocimiento definidas por la dirección general del SENA.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Durante la ejecución del objeto contractual, el contratista deberá aplicar los procedimientos relacionadoscon 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 para la cual fue contratado.	Impartí formación complementaria en las siguientes competencias • **Ficha:** Higiene y manipulación de alimentos Manipulación de alimentos **2527320** **Competencia:** • MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado Aprendizaje:** • PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. • APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. • REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	Esto se puede evidenciar en el aplicativo Sofia plus y la información suministrada vía correo electrónico. Proyecto Formativo Técnico en cocina “E-LIBRO, GUIA PROFESIONAL DE COCINA” con código 2441547 que se encuentra publicado en el aplicativo Sofia plus. Reporte de tiempo de actividades del instructor y Diagrama Horario del instructor en la plataforma SofíaPlus.

		• **Ficha:** Higiene y manipulación de alimentos Manipulación de alimentos **2536293** **Competencia:** • MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado Aprendizaje:** • PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. • APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. • REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.	

		Ficha: Cocina básica **2515768** **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultado de aprendizaje: Conocimientos gastronómicos La formación se impartió en la escuela gastronómica de melgar de forma presencial. Impartí formación profesional integral en la titulada Técnico en cocina, código: 635503, V 103, en laFicha: 2481634. **Técnico en cocina FICHA 2481634** **Competencia:** CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS **Resultado Aprendizaje:** • ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • CARACTERIZAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. • SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ORDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TECNICA PROCEDIMIENTOS YPRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD. **Técnico en cocina FICHA 2481634**	

		Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado Aprendizaje:** • aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. • efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos. • detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)	
2.	Comprometerse a capacitarse en el idioma inglés durante la ejecución del contrato y aplicara la certificación como mínimo Nivel 2 (Intermedio). Cuandolos requisitos de la formación así lo ameriten.	Durante este periodo no se realizó dicho proceso	Sin evidencia por no desarrollarse en el periodo actual la actividad relacionada con la obligación contractual
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 el curso de pedagogía que relaciono a continuación: DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA 21/12/2020	Las evidencias se encuentran en la plataforma de certificados SENA.En el siguiente enlace http://oferta.senasofiaplus.edu.co/sofia-oferta/certificaciones.html En la hoja de vida de la agencia pública de empleo SENA
4.	Apoyar e impulsar, la selección de estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación Profesional y el enfoque metodológicoadoptado.	Seleccioné las estrategias de enseñanza –aprendizaje y evaluación: **Estrategias de aprendizaje**: libros pdf, investigación y exposición de los Talleres, Socialización de resultados, intervención activa de los aprendices. **Estrategias de enseñanza:** Aprendizaje basado en la investigación y práctica. **Estrategias de evaluación:** Métodos didácticos de enseñanza,Presentación de temas, Videos.	Esto se logra evidenciar en el portafolio digital del instructor.

		Las anteriores estrategias fueron aplicadas como apoyo al proceso de formación de los aprendices con la ficha: Técnico en cocina **2481634.** De igual manera, para los cursos complementarios de las fichas **2515768, 2527320 Y 2536293** se aplica la estrategia teórico-practico, en donde hacemos un conversatorio inicial y luego pasamos a la práctica.	
5.	Apoyar la selección de ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de losaprendices.	Realicé control de ambiente de aprendizaje para el desarrollo de la formación titulada: Técnico en cocina, la cual se imparte en el ambiente 103 de cocina de la escuela gastronómica de melgar. Para el complementario de cocina básica **2515768** también se utilizó el ambiente 103 de la escuela gastronómica de Melgar. Para el complementario de higiene y manipulación de alimentos **2527320 Y 2536293** se utilizó como ambiente de formación el punto vive digital del municipio del Líbano.	Se evidencia en: El aplicativo se Sofia plus, la ficha creada para el curso, el registro de entrega de la cocina que reposa enlos archivos de la escuela gastronómica de melgar y en el registro de asistencia diligenciada en el punto vive digital del municipio del Líbano y soportadas en el portafolio del instructor.
6.	Orientar los procesos de aprendizaje según lasnecesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Impartí formación complementaria en las siguientes competencias • **Ficha:** Manipulación de alimentos **2527320** **Competencia:** • MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado Aprendizaje:** • PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. • APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	Esto se puede evidenciar en el aplicativo Sofia plus y la información suministrada vía correo electrónico. (rjbonilla@sena.edu.com) Proyecto Formativo Técnico en cocina “E-LIBRO, GUIA PROFESIONAL DE COCINA” con código 2441547 que se encuentra publicado en el aplicativo Sofia plus. Reporte de tiempo de actividades del instructor y Diagrama Horariodel instructor en la plataforma SofíaPlus.

		PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. • REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. • **Ficha:** Manipulación de alimentos **2536293** **Competencia:** • MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado Aprendizaje:** • PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA. • APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS. • VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. • REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN	

		SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. **Ficha:** COCINA BÁSICA **2515768** **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Resultado de aprendizaje: Conocimientos gastronómicos **Técnico en cocina FICHA 2481634** **Competencia:** CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS **Resultado Aprendizaje:** • ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • CARACTERIZAR MATERIAS PRIMASTENIENDO LAS FICHASTÉCNICAS DELPRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOSPOR LA ORGANIZACIÓN. • SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD **Técnico en cocina FICHA 2481634** **Competencia:**	

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado Aprendizaje:** • aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. • efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos. • detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos) .	
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.	Implementé las siguientes actividades de enseñanza Aprendizaje y Evaluación: formación profesional integral en la titulada Técnico en cocina, código: 635503, V 103, en la Ficha: **2481634**. **Competencia:** CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE COCINA BASICA **Ficha 2515768** **Competencia:** MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	Esto se logra evidenciar en los formatos que se implementaron para la formación. (manual del manipulador de alimentos) La información de los cursos complementarios se puede evidenciar en el portafolio virtual del instructor como las guías de apoyo. Reporte de tiempo de actividades del instructor y Diagrama Horario del instructor en la plataforma SofíaPlus.

		Ficha 2527320 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **Ficha 2536293** HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS **Como actividades de enseñanza**: • Formación por medio de ayudas audiovisuales, • Resolución de preguntas por medio de la estrategia resolución de casos. • Juego de roles. **Como actividades de Aprendizaje:** • Talleres prácticos desarrollados en el ambiente de cocina, aula 103. • Estructuración de mesas de opinión. • Desarrollo de foros a preguntas propuestas. **Actividades de Evaluación:** presentación de los temas tratados a modo de exposición y prácticas para reafirmación de conocimientos.	
8	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Solicite la creación de las fichas **2527320 y 2536293** manipulación de alimentos Realicé la creación de la ruta de aprendizaje y asocié a los aprendices a las fichas **2527320 y 2536293** manipulación de alimentos Emití Juicios evaluativos y solicité la certificación de los aprendices de la ficha: COCINA BASICA **2515768** - MANIPULACION DE ALIMENTOS **2527320 y 2536293** En cuanto a información administrativa, elaboré el informe de ejecución contractual correspondiente al periodo de abril de 2022. y adjunte documentos	Esto se logra evidenciar en elaplicativo de Sofia plus, y la información suministrada vía correo electrónico a gestión académica. También se puede evidenciar en el reporte de novedades Las evidencias académicas reposan en la plataforma Sena Sofia plus y en el archivo digital del instructor, especialmente registro de comunicaciones electrónicas **(rjboniila@sena.edu.co).** En Sofia Plus reposan las evidencias tales como: Ruta de aprendizaje para las fichas, manipulación de alimentos **2527320 y 2536293** Aplicativo Sofia Plus Programación del instructor por días y horas. – Aplicativo

		contractuales en la plataforma Secop II, del informe del presente mes, con los nombres: **GC_1110506996_11422_ABR_ 2022 GF__1110506996_ABR_ 11422**	Sofia Plus Se genera evidencia de la creación de rutas de aprendizaje como el reporte de aprendices matriculados que reposan en Sofia plus y en el portafolio del instructor. – Para las fichas manipulación de alimentos **2527320 y 2536293.** Reporte de juicios evaluativos – para las fichas: COCINA BASICA **2515768** - MANIPULACION DE ALIMENTOS **2527320 y 2536293** En tanto que las evidencias administrativas se presentan en el informe de ejecución contractual sin firma (GTH-F-062 versión 09) y anexos, Como evidencia de la evaluación de las fichas de formación complementaria se genera el reporte de juicios evaluativos, el correo de solicitud de cierre y certificación de la respectiva ficha y la carta de solicitud de cierre de ficha complementaria (COCINA BASICA **2515768** - MANIPULACION DE ALIMENTOS **2527320 y 2536293)** por terminación de curso las cuales reposan en el portafolio del instructor.
9.	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con elManual de Evaluación vigente.	Verifiqué las evidencias de aprendizaje de los aprendices teniendo en cuenta la estructura curricular para establecer los criterios de evaluación contenidos en el programa de formación titulada técnico en cocina, código635503 v. 103, numero de ficha **2481634** Para el periodo contractual de abril, evalué de manera precisa según lineamientos instituciones la formación complementaria: COCINA BASICA **2515768** MANIPULACION DE ALIMENTOS **2527320 y 2536293**	Se evidencia en: el formato que se implementó para la formación como guías de aprendizaje, y material expositivo que se encuentra en el portafolio virtual del instructor. Los juicios evaluativos se pueden evidenciar en la plataforma Sofia plus. Carta de solicitud de cierre de fichas complementarias por terminación de curso complementario que responde a las fichas **2515768, 2527320 y 2536293** la cual reposa en el correo enviado por parte del instructor a gestión académica.

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 abril, conforme equipo de desarrollo curricular interdisciplinario con el instructor Jefferson Agudelo del área de matemáticas, el cual llevo a cabo la competencia "**Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales."**	La evidencia reposa en el aplicativo Sofia plus, diagrama de horario del instructor, y reporte de apoyo a la formación, en la programación del mes de abril que también se encuentra en el aplicativo y en el portafolio digital del instructor.
11.	Participar en la programación y ejecución del proceso deinducción de aprendices y el conocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación.	Para el periodo contractual de abril, realice procesos de **inducción a formación complementaria** a los grupos programados en este periodo y estas responden a las fichas: Manipulación de alimentos **2527320 y 2536293** **Capítulo I:** Principios generales. **Capitulo II**: Derechos del aprendiz. **Capitulo III:** Deberes del aprendiz. **Capitulo IV:** Prohibiciones.	Se evidencian en abril, listados de asistencia de formación complementaria que reposan en el portafolio del instructor. Adicionalmente, soportes de las programaciones concertadas por medio del correo misena (**rjbonilla@misena.edu.co**), además de mensajes de WhatsApp y llamadas vía celular a gestión académica y participantes de las formaciones programadas.
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. - 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.	Reporté la programación del mes de abril 2022 con sus correspondientes competencias y resultados de aprendizaje de la titulada Técnico en cocina, código: 635503, V 103, en la Ficha: **2481634** **Competencia:** CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	Esto se pude evidenciar en: Programación del mes de abril compartida al drive asignado por el grupo de Gestión Académica (GAE)del Centro de Comercio y ServiciosRegional Tolima - Plataforma Sofia Plus para titulada Técnico en cocina, código: 635503, V 103, en laFicha: 2481634. El reporte de aprendices matriculados fichas **2527320 y 2536293.** reporte de juicios evaluativos de las fichas: **2515768, 2527320 y 2536293** Diagrama de Horario del Instructor. Reporte de Tiempos y Actividades del

		Resultado Aprendizaje: • ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • CARACTERIZAR MATERIAS PRIMASTENIENDO LAS FICHASTÉCNICAS DELPRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOSPOR LA ORGANIZACIÓN. • SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDOCON ÓRDENES DE PRODUCCIÓNRECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS Y PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD. **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado Aprendizaje:** • aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. • efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos. • detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos) **competencia:** Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser	Instructor, reposa en la plataforma Sofia Plus. Esto se logra evidenciar en el aplicativo de Sofía plus, y la información suministrada vía correo electrónico a gestión académica.

		abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales. **Resultado de aprendizaje:** • VERIFICAR LOS RESULTADOS DE LOS PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS CONFORME CON LOS REQUERIMIENTOS DE LOS DIFERENTES CONTEXTOS. • PLANTEAR PROBLEMAS ARITMÉTICOS, GEOMÉTRICOS Y MÉTRICOS DE ACUERDO CON LOS CONTEXTOS PRODUCTIVO Y SOCIAL. • IDENTIFICAR SITUACIONES PROBLEMÁTICAS ASOCIADAS A SUS NECESIDADES DE CONTEXTO APLICANDO PROCEDIMIENTOS MATEMÁTICOS. • SOLUCIONAR PROBLEMAS DEL ENTORNO PRODUCTIVO Y SOCIAL APLICANDO PRINCIPIOS MATEMÁTICOS En el periodo contractual de abril realice según lo estipulado y en el tiempo según la directriz, procesos de vital importancia para el desarrollo de las formaciones complementarias tal como lo son: Creación de ruta de Aprendizaje Y Asociación de Aprendices a la ruta para las fichas: manipulación de alimentos **2527320 y 2536293** se generaron juicios evaluativos en sofia plus: para las fichas: manipulación de alimentos **2527320 y 2536293** y cocina básica **2515768**	
13.	Diseñar, actualizar yfortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación.	Implemente material informativo para la competencia “CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS” y “MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE “ (Manual del manipulador dealimentos) utilice guías de aprendizaje previamente diseñadas por el grupo interdisciplinario;	Se evidencia en el portafolio virtual del instructor En abril se soportan las evidencias contractuales, por medio de la utilización de las Guías de aprendizaje que reposan en el portafolio virtual y físico del instructor para la vigencia 2022, archivo GC_1110506996_ABR_2022 - Plataforma Secop II plan de pagos CO1.PCCNTR. 3301592 de 2022

		esto con el fin de enriquecer el proceso formativo y así ayudar al fortalecimiento de la técnica; estas guías fueron aplicadas a las formaciones complementarias: FICHAS No. **2515768, 2527320 y 2536293**	
14.	Diseñar materiales de formación para el programa que estén orientando en el proceso de formación.	Diseñe guías de aprendizaje para llevar a cabo las formaciones deacuerdo con la exigencia de la institución, y adicional a eso implemente material informativo (manual del manipulador de alimentos) para los aprendices respecto a los temas y recetas que se desarrollan durante la formaciónpara así facilitar su aprendizaje mediante la búsqueda autónoma de información aplicado a las fichas: **2515768, 2527320 y 2536293**	reposan en las Guías de Aprendizaje (GFPI-F-135 V01) las cuales condensan todas las actividades y materiales que soportan el proceso formativo. Lo puedo evidenciar en el portafoliovirtual del instructor
15.	Apoyar el seguimiento a las acciones de formación teniendo en cuenta las directrices de la Dirección de Formación.	Realicé un seguimiento a las distintas actividades de formación en la titulada técnico en cocina. Ficha **2481634** También se realizo seguimiento a las formaciones complementarias: manipulación de alimentos **2527320 y 2536293** y cocina básica **2515768** Para lo anterior se utilizaron listas de asistencia, Guías de aprendizaje, y actividades de aprendizaje para así realizar los ajustes y las mejoras necesarias a cada una de ellas, que se llevaron a cabo a través de la formación presencial. Reporté las correspondientes inasistencias en la plataforma SenaSofia Plus/rol Instructor/Gestionar Tiempos del Instructor/Registrar Inasistencia del Aprendiz para la titulada técnica en cocina, reposa en la plataforma Sofia Plus.	Se puede evidenciar en la programación del mes de abril que reposa en el aplicativo Sofiaplus y listas de asistencia que reposan en el portafolio virtual del instructor.
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.	actúe como gestor de proyecto de forma investigativa y expositiva en el técnico **248163** técnico en cocina. Complementarias: • Higiene y manipulación de alimentos con fichas **2527320 y 2536293** • Cocina básica con ficha **2515768**	Esto se puede evidenciar en el aplicativo de Sofia plus, en el portafolio virtual del instructor y en el link dispuesto para compilar información y evidencias.

17.	Aplicar en el desarrollo del proceso de formación lascompetencias en el manejo de Sofía Plus, TIC, plataforma virtual (Blackboard - Moodle), Territorium y formación por proyectos; así mismo la implementación de las TICS en los encuentros sincrónicos y asincrónicos que lo ameritenen las plataformas Microsoft Teams, Google Meet y demás disponibles en los procesos deformación en la web.	Se realizó formación presencial de la siguiente manera: Impartí formación profesionalintegral en las complementarias: • Higiene y manipulación de alimentos con fichas **2527320 y 2536293** • Cocina básica con ficha **2515768** Implementando herramientas TIC´S como correo electrónico, grupos de WhatsApp **Competencia:** CONTROL DEL MANEJO DE MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS **Resultado Aprendizaje:** • ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO ENCUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE ALMACENAR MATERIASPRIMAS TENIENDO EN CUENTA RIESGOS DE CONTAMINACIÓN, TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. • CARACTERIZAR MATERIAS PRIMASTENIENDO LAS FICHAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DEFINIDOS POR LA ORGANIZACIÓN. • SOLICITAR MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON ÓRDENES DE PRODUCCIÓN, RECETA ESTÁNDAR, FICHA TÉCNICA, PROCEDIMIENTOS, PRINCIPIOS ÉTICOS DE RESPONSABILIDAD. **Competencia:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE **Resultado Aprendizaje:** • aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la	Esto se logra evidenciar en los formatos que se utilizaron para las formaciones. Formatos: • Reporte de tiempo de actividades del instructor • Diagrama Horario del instructor en la plataforma SofíaPlus. • Guías de aprendizaje

		preparación de alimentos de acuerdo con normatividad sanitaria y plan de saneamiento. • efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa, procedimientos. • detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos)	
18.	Colaborar y apoyar la Conformación de equipos ejecutores para el desarrollode la formación profesional con el fin de orientar programas afines de la misma red.	Impartí formación profesionalintegral en la titulada Técnico en cocina, código: 635503, V 103, en laFicha: **2481634**. Durante el mes de abril, conforme equipo de desarrollo curricular interdisciplinario con el instructor Jefferson Agudelo del área de matemáticas, el cual llevo a cabo la competencia "**Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales."**	Se puede evidenciar: Reporte de tiempo de actividades del instructor y Diagrama Horariodel instructor en la plataforma SofíaPlus.
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 delcontrato dando estrictocumplimiento a la programación de actividades del año realizada por lossupervisores.	No fui notificado de reuniones de área ni con mi supervisor de contrato. Presente el informe de ejecución contractual del mes de abril **GC_1110506996_11422_ABR_2022 y GF_1110506996_11422_ABR_2022**	Lo puedo evidenciar con los correos del área de coordinación académica y en los informes presentados, para ser cargados a la plataforma del secop ll Informe Mensual de Ejecución contractual sin firma (GTH-F-062 versión 09). Reporte de horas aplicativo sofia plus. Diagrama del instructor. Planilla de pago Aplicativo Si Contratistas. Pago de seguridad social del mes de marzo de 2022
20	Garantizar y gestionar larealización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo o de la cual es Gerente,cuando la formación así lo amerite.	Me contacte y programe con la instructora del área de ética Jenny Prieto (ética) con quien quedamos para el mes de mayo. Durante el mes de abril, conforme equipo de desarrollo curricular interdisciplinario con el instructor Jefferson Agudelo del área de matemáticas, el cual llevo a cabo la competencia "**Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser**	Se puede evidenciar: En la información suministrada vía mensajes enviados a los instructores de las áreas correspondientes mediante correoelectrónico y mensajes de WhatsApp. Las evidencias de la transversal de matemáticas se pueden ver en el aplicativo Sofia plus, tiempos de apoyo a la formación, horario del instructor y

		abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.”	programación del mes de abril.
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.	Realicé presentación de las distintas opciones de realizar la etapa productiva y diariamente se hizo énfasis en el cumplimiento del reglamento del aprendiz para la ficha técnico en cocina **2481634**	Esto se puede evidenciar en elportafolio del instructor. " presentación de las distintas opciones de realizar la etapa productiva y diariamente se hizo énfasis en el cumplimiento del reglamento del aprendiz para la ficha técnico en cocina **24816342** "
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.	Apoye y gestione con gestión académica, el cierre y la certificación de las fichas complementarias higiene y manipulación de alientos**, 2527320 y 2536293** y cocina básica **2515768**	Esto se logra evidenciar en el aplicativo de Sofia plus (rutas de aprendizaje, asociación de aprendices a ruta de aprendizaje, juicios evaluativos), y la información suministrada vía correo electrónico a gestión académica.
23.	El contratista deberá 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; cuando la formación o el perfil así lo requiera.	No me encuentro certificado en la norma de competencia “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico ynormativo” a la fecha	No lo puedo evidenciar ya que no cuento con el certificado
24	Apoyar el seguimiento a las tituladas que se encuentran en etapa productiva de manera presencial, y/o herramientas de colaboración en línea de lasTICS, 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.	Durante el periodo actual no fui asignado para para realizar seguimiento a las tituladas que se encuentran en etapa productiva.	Sin evidencia ya que en este periodo no fui asignado desarrollar actividades relacionadas con esta obligación Contractual.
25	Apoyar el seguimiento a la bitácora quincenal de losaprendices en la plataforma,en la cual señalan las actividades que estánadelantando en el desarrollode la etapa práctica; verificando que cumplan con los parámetros establecidospor el reglamento del aprendiz.	Durante el periodo actual no fui asignado para realizar seguimiento a la bitácora quincenal de los aprendices en la plataforma.	Sin evidencia ya que en este periodo no fui asignado desarrollar actividades relacionadas con esta obligación Contractual.

26	Revisar la evaluación que realiza trimestralmente elempresario a los aprendices en etapa productiva, identificando aspectos amejorar y haciendo las recomendaciones pertinentes a cada aprendiz.	Durante el periodo actual no fui asignado para evaluación querealiza trimestralmente el empresario a los aprendices en etapa productiva.	Sin evidencia ya que en este periodo no fui asignado desarrollar actividades relacionadas con esta obligación Contractual.
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.	Durante el periodo actual no fui asignado para Participar en los comités de evaluación de etapa productiva.	Sin evidencia ya que en este periodo no fui asignado desarrollar actividades relacionadas con esta obligación Contractual.
28	Apoyar y participar en losComités Técnicos Asesores y Evaluadores de procesos contractuales, de acuerdo con su especialidad, cuando laentidad lo requiera.	Durante el periodo actual no fui asignado para participar en los Comités Técnicos Asesores y Evaluadores de procesos contractuales.	Sin evidencia ya que en este periodo no fui asignado desarrollar actividades relacionadas con esta obligación Contractual.
29.	Dar cumplimiento a lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso, cuando así se requiera.	Durante el periodo actual no fui asignado para orientar formación virtual	Reportes de tiempo de actividades del instructor y Diagrama Horario del instructor Aplicativo Sofía Plus.
30.	El contratista deberá apoyar el desarrollo de la política de mejoramiento de la calidad de la formación que se adelanta através del Plan de Capacitaciones Transversal y Pedagógica ofertado por la Escuela Nacional de Instructores para la vigencia 2022. El cumplimiento de dicha obligación se acreditará con la certificación de mínimo dos cursos realizados durante la ejecución del contrato (El primero cursado durante el primer semestre del año 2022 y el segundo ante del 31 de octubre de 2022). Nota: Esta obligación está sujeta a que laENI en la vigencia integre a los contratistas instructores al plan de capacitación como en la vigencia anterior	A la fecha no he iniciado capacitación pedagógica, sin embargo, estoy atento a la siguienteprogramación para realizar la debida inscripción	Sin evidencia ya que hasta la fechano he iniciado ninguna capacitación

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 quese define como “el conjunto demecanismos que las instituciones tienen para dar seguimiento sistemático del cumplimiento de sus objetivos misionales, el análisis de las condiciones que afectan su desarrollo, y las medidas para el mejoramiento continuo. Estacultura 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 elEstado 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 apoyareste proceso desde losaprendices. Esta evaluacióndeberá ser entregada al supervisor de contrato y/o coordinador académico antes de la finalización del contrato.”	Me encuentro dispuesto para apoyar al centro de formación en elcumplimiento de los lineamientos, mecanismos, objetivos misionalespara el mejoramiento continuo, para garantizar que las ofertas y desarrollo de programas académicos se realicen en condiciones de calidad.	Se puede evidenciar: Verificando el correo rjbonilla@sena.edu.co con las designaciones del supervisor de contrato

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vezfinalizado 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 formanparte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No de la planilla **9433240167 y No. 9435939832** operador aportes en línea periodo marzo 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Anti-trámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI _ NO X he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar SI, el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión ContractualGC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
ROBERT JAVIER BONILLA
Contratista
C.C. No. 1.110.506.996 de Ibagué

Recibí a satisfacción:

Firma
OMAR BARRAGAN CAICEDO
SUPERVISOR DEL CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3301592
Coordinador Académico