PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibague, julio de 2022

Señor
OMAR BARRAGAN CAICEDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3298405
Coordinador Academico
Centro de Comercio y Servicios
SENA Regional Tolima
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.3298405 del año 2022

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

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($39.975.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2022, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno.

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 167770074927 DEL BANCO DAVIVIENDA.** cuyo titular es el (la) Contratista; **PARAGRAFO PRIMERO:** el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. **PARAGRAFO SEGUNDO:** Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para la Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos profesionales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2022.

OBJETO:
Contratar la prestacion de servicios profesionales y/o de apoyo a la gestion de caracter temporal como instructor para impartir formacion en las diferentes areas de conocimiento del centro de comercio y servicios en el marco de programa regular y asi 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 direccion general del sena.

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 para la cual fue contratado.	Se brindo formación Complementaria a los aprendices de los cursos Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2600054 y Asados de Carne con ficha Nº 2581655 de población demanda social del Centro de Comercio y Servicios, de los cuales se desarrollo la competencias (Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos) y (preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) respectivamente según la GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ASADOS DE CARNE y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se brindo formación Complementaria a los aprendices de los cursos Cocina Basica con fichas Nº 2586823 Y 2586750 de población INPEC en los cuales se desarrollo la competencia (preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) Según la GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA. Se brindo formación Complementaria a los aprendices del curso Manipulacion de Alimentos con fichas Nº 2581653 de población INPEC en los cuales se desarrollo la competencia (Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos) Según la GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. Para algunas de las actividades anteriores se hizo uso de la plataforrma Sena-Sofia Plus, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Youtube para hacer transferencia de conocimiento y	Aporto como evidencia la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Cocina Basica, Manipulacion, Asados de Carne y Manipulacion de Alimentos que reposan en el portafolio digital y físico del Instructor. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados por el Instructor en los programas de formación complementaria en Cocina Basica con fichas Nº 2586750 y 2586823, Manipulacion de Alimentos con fichas Nº 2581653 y 2600054 y Asados de Carne con ficha N° 2581655 que se encuentran en el portafolio del instructor y en la Carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2022. CM MAURICIO REYES 2022. https://drive.google.com/drive/folders/1tmOAsf0GUjNuj1rXb4IhryEmh0XQZyAW?usp=sharing Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas para los programas de Formación Manipulacion de Alimentos, Asados de Carne y Cocina Basica. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10422_JUL_2022 donde se encuentra

		recepción de evidencias de parte de los aprendices.	relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ASADOS DE CARNE y GFPI-F-135 Guias de Aprendizaje COCINA BASICA. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS
2	Comprometerse a capacitarse en el idioma Ingles durante la ejecución del contrato y aplicar a la certificación como mínimo Nivel 2 (Intermedio).Cuando los requisitos de la formación así lo ameriten.	Me encuentro certificado en los cuatro niveles de la línea general del programa de inglés de American System Service y en el curso de INGLÉS AVANZADO en el Instituto ESNECA Certificado en el año 2011. Me encuentro certificado en los cuatro (4) niveles del programa ENGLISH DOT WORKS del SENA Certificado en el año 2020.	Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposan en el folio de vida en contratación y en la plataforma de la agencia pública de empleo, en la página del SIGEP y en Biblioteca de Documentos en Datos de la Entidad Estatal/Proveedor de la pagina del SECOP II. Se evidencia en el registro de la página web del instituto, *(https://campusesneca.es/course/view.php?id=77)*
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 de Competencia Laboral 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa en el Nivel Intermedio y con vigencia hasta el 18 de septiembre del año 2024. Me encuentro certificado en la norma de Competencia Laboral 2024240201057 Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa, en el Nivel Intermedio y con vigencia hasta el 18 septiembre del año 2024.	Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposa en Competencias Laborales de mi hoja de vida de la plataforma de la agencia pública de empleo del SENA. Se puede evidenciar en el soporte de la hoja de vida del Sigep II que se encuentra en Documentos del Proveedor del SECOP II.

4	Apoyar e impulsar, la selección de estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación Profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se efectuo la elaboracion y desarrollo de la guía de aprendizaje con conceptos básicos del alistamiento y manejo de alimentos según la normativa con estrategia de ENSEÑANZA- estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz, APRENDIZAJE- que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y aplicando los conceptos de fabricación, prevención de la contaminación cruzada almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos: generalidades, condiciones condiciones para los restaurantes y establecimientos gastronómicos. EVALUACION- como articulos donde se evidencias los resultados de aprendizaje, reconocer las normas higiénico, sanitarias del manipulador de alimentos. analizar la importancia de las medidas de vigilancia y control en la manipulación de alimentos según normativa y principios éticos identifica el rol y condiciones del manipulador de alimento según normatividad, caracterizacion de los alimentos según tipo de riesgo y su impacto en la salud pública según normas técnico científicas. reconoce los métodos de conservación y almacenamiento de alimentos según normas técnico científicas. describe las técnicas de limpieza y desinfección en: manos, superficies, equipos y menaje según las normas para la ficha N° Nº 2600054 de Manipulacion de Alimentos del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se desarrollo la guía de aprendizaje con conceptos básicos del alistamiento y manejo de alimentos según la normativa con estrategia de ENSEÑANZA- estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz, APRENDIZAJE- que se logran a través	Se evidencia en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10422_JUL_2022 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ASADOS DE CARNE. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos enviados a traves del correo mreyes235@misena.edu.co y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices y líder del convenio SENA – INPEC del Centro penitenciario correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha N° 2581655 de Asados de Carne, fichas 2586823 y 2586750 de Cocina Basica y fichas Nº 2581653 y 2600054 de Manipulacion de Alimentos.

		de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y aplicando los conceptos de fabricación, prevención de la contaminación cruzada almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos: generalidades, condiciones condiciones para los restaurantes y establecimientos gastronómicos. EVALUACION- como articulos donde se evidencias los resultados de aprendizaje, reconocer las normas higiénico, sanitarias del manipulador de alimentos. analizar la importancia de las medidas de vigilancia y control en la manipulación de alimentos según normativa y principios éticos identifica el rol y condiciones del manipulador de alimento según normatividad, caracterizacion de los alimentos según tipo de riesgo y su impacto en la salud pública según normas técnico científicas. reconoce los métodos de conservación y almacenamiento de alimentos según normas técnico científicas. describe las técnicas de limpieza y desinfección en: manos, superficies, equipos y menaje según las normas para la ficha N° Nº 2581653 de Manipulacion de Alimentos del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se desarrollaron las guías de aprendizaje con conceptos aplicados a conocimientos Teórico-prácticos, implementando técnicas didácticas de ENSEÑANZA – actividades didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales APRENDIZAJE – como son la utilización tecnologías integradas al área de los alimentos procesados, EVALUACION como los videos y chats soportadas en las respectivas plataformas tecnoliogicas que recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad	

		cotidiana y el desarrollo de las competencias de alimentos y conceptos de tipos de preparaciones de base de cocina fría: ensaladas, vinagretas, aderezos, coulis, mayonesas compuestas, pates, encurtidos, escabeches antipastos, ceviches, rollos (rolls), terrinas, galantina, sanduches y pasabocas. bebidas frías. decoración de platos. manejo de las materias primas conforme parámetros de calidad y la preparación de platos saludables, manejo de técnicas para la identificación de materia prima para la preparación de las recetas. equipos para medición de peso, volumen y temperatura (gramera, bascula, balanza, termómetros para las fichas N° 2586823 y 2586750 del programa de formación complementaria en Cocina Basica del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se desarrollo la guía de aprendizaje con conceptos básicos del alistamiento y manejo de alimentos según la normativa con estrategia de ENSEÑANZA- estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz, APRENDIZAJE- que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y aplicando los conceptos de métodos de cocción y elaboración de salsas. EVALUACION- como videos donde se evidencias los resultados de aprendizaje, técnicas y tipos de cortes, buenas practicas de manufactura para la industria alimentaria, igualmente la necesidad de estimular de manera autocrítica la ejecución de procesos alimentarios y elaboración compuestos para la ficha N° 2581655 del programa de formación complementaria en Asados de Carne del Centro de Comercio y Servicios del SENA.	

5	Apoyar la selección de ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Se gestionó el ambiente de aprendizaje en el área de educativas del centro Penitenciario y Carcelario de COIBA – INPEC, para los grupos de aprendices de las fichas Nº 2586823 y 2586750 del curso complementario en Cocina Basica y ficha Nº 2581653 de Manipulación de Alimentos en el marco del convenio SENA – INPEC. Se gestionó el ambiente de aprendizaje 1030A del Centro de Comercio y Servicios para los grupos de aprendices de manipulación de Alimentos con ficha número 2600054 y ficha Nº 2581655 de Asados de Carne.	Se evidencia en los registros de ingreso al centro penitenciario y carcelario INPEC de COIBA – Picaleña. Se puede evidenciar en las bitácoras del servicio de seguridad y vigilancia del centro de Comercio y Servicios correspondiente al recibo y entrega del ambiente 1030ª que reposan bajo custodia de la compañía de vigilancia.
6	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Se impartió formación segun metodologías de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO con resultados de aprendizaje 1- Manejar materia prima y productos carnicos cumpliendo con la b.p.m. 2- Prepara alimentos teniendo en cuenta la receta estandar y las ordenes de servicio y normas de balanceo nutricional para el curso complementario en Asados de Carne con ficha N° 2581655 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación segun metodologías de la competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS con resultados de aprendizaje 1- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2- Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. 3- Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria,	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS Se puede evidenciar en las listas de asistencia formato Registro de Asistencias firmadas por los aprendices de los cursos complementarios en Asados de Carne con ficha N° 2581655, Cocina Basica fichas Nº 2586750 y 2586823 y Manipulacion de Alimentos con fichas Nº 2581653 y 2600054 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10422_JUL_2022 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ASADOS DE CARNE. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA, GFPI-F-135 Guia de

		conforme a normativa. 4- Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa para el curso complementario en Manipulacion de Alimentos con fichas N° 2581653 y 2600054 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías de los resultado de aprendizaje 1-ELABORACION DE PREPARACIONES DE BASE 2-APLICACIÒN DE NORMAS 3-ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES. 4-MANEJO DE MATERIA PRIMA. de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO para el curso complementario en Cocina Basica con fichas N° 2586750 y 2586823 del Centro de Comercio y Servicios.	Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. y se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor y se puede evidenciar en la Carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2022. CM MAURICIO REYES 2022 https://drive.google.com/drive/folders/1tmOAsf0GUjNuj1rXb4IhryEmh0XQZyAW?usp=sharing
7	Programar las actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el Manual de Procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de recetas estándar, de manejo de equipos y utensilios de cocina, montaje de procesos básicos, elaboracion de comidas rápidas (amasijos) de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes. disposicion de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad vigente. interpretacion de la receta estándar. utilizar técnicas de cocción(concentración, dilución y mixta) preparar salsas base elaborar rellenos preparar amasijos cumpliendo la receta estándar y los requerimientos del servicio. realizar el montaje del plato disponer de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad de acuerdo a la competencias	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 guia de aprendizaje para los programas de formación complementaria en Asados de Carne con ficha N° 2581655, Cocina Basica fichas Nº 2586750 y 2586823, y las guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los cursos complementario en

		(PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), para el programa de formación complementaria en Asados de Carne con ficha N° 2581655 y competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS) para el programa de formación complementaria en Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2600054 del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de las Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos. -Medidas y sus equivalencias. Terminología básica de cocina. Técnicas de cocción de los alimentos. Elaboración de las preparaciones frías y calientes de las Diferentes regiones colombianas, Emplear materia prima de calidad. Manejar adecuadamente el vocabulario técnico de cocina. Reconocer batería y utensilios de cocina. Trabajar correctamente los métodos y modos de cocción. Fabricación, prevención de la contaminación cruzada almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos: generalidades, condiciones condiciones para los restaurantes y establecimientos gastronómicos: condiciones generales , condiciones específicas del área de preparación de alimentos operación de preparación y servido de alimentos plan de saneamiento documentación, implementación, formatos y seguimiento de cada uno de los siguientes programas (limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, programa de agua	Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 y 2600054. Se puede evidenciar en videos y registros fotográficos que reposan en la PC de propiedad del Instructor. Se puede evidenciar en el Registro de Asistencias firmadas por los aprendices de los cursos complementarios en Asados de Carne con ficha N° 2581655, Cocina Basica fichas Nº 2586750 y 2586823 y Manipulacion de Alimentos con fichas Nº 2581653 y 2600054 que reposan en el portafolio del instructor. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos enviados a traves del correo mreyes235@misena.edu.co y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices y líder del convenio SENA – INPEC del Centro penitenciario correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha N° 2581655 de Asados de Carne, fichas 2586823 y 2586750 de Cocina Basica y fichas Nº 2581653 y 2600054 de Manipulacion de Alimentos.

		potable para la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS) para los programas de formación complementaria Cocina Basica con fichas Nº 2586750 y 2586823 y programa de formacion complementario en Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 respectivamente, del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA – INPEC.	
8	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se atendió y dio respuesta a los diferentes PQRS enviados a la Subdirección de Centro solicitando ser inscritos en la oferta de cursos complementarios en el área de Cocina, enviados por Demanda Social. Se enviaron a gestión academica los formatos de ficha de caracterización, GFPI-PL-001 registros de asistencia y documentos de identidad de los aprendices para los procesos de creacion y matricula los cursos programas de formación complementaria en Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2600054 y Cocina Basica con fichas Nº 2586823 y 2586750 en la plataforma senasofia plus. Se creo ruta de aprendizaje en la plataforma senasofiaplus para dar apertura a los cursos complementarios con fichas Nº 2586750 y 2586823 de Cocina Basica y ficha Nº 2600054 de Manipulacion de Alimentos. Se efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso del ambiente de formación 1030A del centro de Comercio y Servicios para la ficha Nº	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados desde el mmauricio@sena.edu.co como respuesta de los PQRS a Coordinación academica. Se puede evidenciar en las fichas caracterización de curso especial Nº 2586750, 2586823 y 2600054 enviadas a gestión academica y que reposa en el portafolio digital del instructor y correo electronico mmauricio@sena.edu.co Se puede evidenciar en el envio de documentos de identidad y GFPI-PL-001 Registro de Asistencia proceso de matricula de los programas de formación complementaria en Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2600054 y Cocina Basica con fichas Nº 2586750 y 2586823 enviados a gestion academica a través del link Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria.

		2600054 de Manipulacion de Alimentos y ficha Nº 2581655 de Asados de Carne. Se efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso del área de educativas y Asadero del centro Penitenciario y Carcelario de COIBA Picaleña – INPEC, para los grupos de aprendices de las fichas N° 2586750 y 2586823 del Curso complementario en Cocina Basica y ficha Nº 2581653 de Manipulacion de Alimentos en el marco del convenio SENA – INPEC. Reportè juicios evaluativos en el aplicativo sofia plus de las Formacion Complementaria de la ficha N° 2586823 de Cocina Basica, ficha Nº 2581653 de Manipulacion de Alimentos y ficha Nº 2581655 de Asados de Carne del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió las respectivas Cartas de Cierre Certificacion de los Programas de Formacion Complementaria de la fichas Nº 2581653 de Manipulacion de Alimentos, ficha Nº 2581655 de Asados de Carne y ficha Nº 2586823 de Cocina Basica del Centro de Comercio y Servicios.	Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados por el Instructor en los programas de formación complementaria en Cocina Basica con fichas Nº 2586750 y 2586823, Manipulacion de Alimentos con fichas Nº 2581653 y 2600054 y programa de formación complementario en Asados de Carne con ficha N° 2581655 que se encuentran en el portafolio del instructor y en la Carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2022. CM MAURICIO REYES 2022. https://drive.google.com/drive/folders/1tmOAsf0GUjNuj1rXb4IhryEmh0XQZyAW?usp=sharing Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje generado desde el aplicativo sofia plus de las fichas N° 2586750 y 2586823 de Cocina Basica y ficha Nº 2600054 de Manipulacion de Alimentos. Se puede evidenciar en las bitácoras del servicio de seguridad y vigilancia del centro de Comercio y Servicios el uso del ambiente 1030ª que reposan en custodia compañia de vigilancia Se evidencia en los registros de ingreso al centro penitenciario y carcelario INPEC de COIBA – Picaleña Se evidencia en los reportes de juicios evaluativos en el

			aplicativo sofia plus para los programas de formación Complementaria en Cocina Basica con fichas N° 2586823, asados de Carne con ficha Nº 2581655 y Manipulacion Alimentos con ficha Nº 2581653. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificacion del programa de formación Complementaria en Cocina Basica con fichas N° 2586823, asados de Carne con ficha Nº 2581655 y Manipulacion Alimentos con ficha Nº 2581653 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.
9	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Se gestionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con estrategia de enseñanza - aprendizaje y se evaluó los resultados de aprendizaje 1-MANEJAR MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS CARNICOS CUMPLIENDO CON LA B.P.M. 2-PREPARA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIO Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL según la competencia en PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO al programa de formación complementario en Asados de Carne con ficha Nº 2581655 del Centro de Comercio y Servicios. Se getionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con estrategia de enseñanza - aprendizaje y se evaluó los resultados de aprendizaje 1-ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE 2-APLICACIÒN DE NORMAS 3-ELABORACIÒN	Se evidencia en la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con las diferentes actividades para los procesos de evaluación para los programas de formación complementaria Cocina Basica con ficha Nº 2586823, Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 y curso de Asados de Carne con ficha 2581655. Se puede evidenciar en los reportes de Juicios de Evaluacion de los programas de formación Complementario en Cocina Basica con ficha Nº 2586823, Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 y curso de Asados de Carne con ficha Nº 2581655 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificacion

		DE PLATOS CALIENTES. 4-MANEJO DE MATERIA PRIMA según la competencia en PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO para el programa de formación complementario en Cocina Basica con ficha Nº 2586823 del Centro de Comercio y Servicios. Se getionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con estrategia de enseñanza - aprendizaje y se evaluó los resultados de aprendizaje 1-ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 2-IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 3-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. 4-VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA. según la competencia de MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS para el programa de formación complementario en Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 del Centro de Comercio y Servicios. Se calificò los respectivos resultados de aprendizaje de los cursos Asados de Carne con ficha Nº 2581655, Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 y curso de Cocina Basica con ficha 2586823 en la plataforma sofia plus.	de los programas de formación Complementaria en Asados de Carne con ficha Nº 2581655, Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 y curso de Cocina Basica con ficha 2586823 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.

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.	No participé en reuniones o afines para el desarrollo de programas de formulación de proyectos.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de julio no participe en reuniones de área para formulación de proyectos.
11	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el conocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación.	Se realizó la respectiva inducción a los aprendices de los programas de formación complementarias con ficha Nº 2600054 de Manipulacion de Alimentos y fichas N° 2586750 y 2586823 de curso complementario en Cocina Basica donde se les trataron de manera breve los temas de (Presentacion de Senalogia, Derechos y deberes del aprendiz Manual de convivencia y los elementos que requerirán para el desarrollo del programa de formación del Centro de Comercio y Servicios. Se realizò formación presencial en el ambiente 1030A del centro de comercio y servicios para la ficha Nº 2600054 de Manipulacion de Alimentos. Se realizò formación presencial en el área de educativas y el asadero del centro Penitenciario y Carcelario de COIBA – INPEC, a los aprendices de las fichas N° 2586823 y 2586750 del Curso complementario en Cocina Basica.	Se puede evidenciar en las listas de asistencia formato GFPI-PL-001 Registro de Asistencias para matricula firmadas por los aprendices del curso complementario en Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2600054 que reposan en el portafolio del instructor y enviadas através del link de (Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria) a gestión academica. Se puede evidenciar en las listas de asistencia formato GFPI-PL-001 Registro de Asistencias para matricula firmadas por los aprendices de los cursos complementarios en Cocina Basica con fichas Nº 2586823 y 2586750 que reposan en el portafolio del instructor y enviadas através del link de (Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación

			Complementaria) a gestión academica. Se puede evidenciar en las bitácoras del servicio de seguridad y vigilancia del centro de Comercio y Servicios correspondiente a la entrega del ambiente 1030A. Se evidencia en los registros de ingreso al centro penitenciario y carcelario INPEC de COIBA – Picaleña.
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.	Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS la ruta de aprendizaje de COCINA BASICA 2586823 con la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para asociar a un grupo de aprendices de la ficha N° 2586823 del curso complementario en Cocina Basica del Centro de Comercio y Servicios. Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS la ruta de aprendizade MANIPULACION DE ALIMENTOS 2600054 con la competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS para asociar al grupo de aprendices de la ficha N° 2600054 del curso complementario en Manipulacion de Alimentos del Centro de Comercio y Servicios. Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS la ruta de aprendizaje de COCINA BASICA 2586750 con la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para asociar a un grupo de aprendices de la ficha N°	Se puede evidenciar en las listas de asistencia formato GFPI-PL-001 Registro de Asistencias para proceso de matricula firmadas por los aprendices de los cursos complementarios en Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2600054 y programas de formación en Cocina Basica con fichas N° 2586823 y 2586750 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en la lista de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha N° 2600054 de Manipulacion de Alimentos que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se evidencia en las listas de aprendices asociados a rutas de aprendizaje de las fichas N°

		2586750 del curso complementario en Cocina Basica del Centro de Comercio y Servicios. Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje 1-ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA. 2-IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 3-APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA. 4-VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA de acuerdo a la competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS para el programa de formación complementaria en Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2581653 del Centro de Comercio y servicios. Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje 1-ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE 2-APLICACIÒN DE NORMAS 3-ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES. 4-MANEJO DE MATERIA PRIMA de acuerdo a la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO para el programa de formación complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2586823 del Centro de Comercio y servicios.	2586823 y 2586750 de Cocina Basica que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion de los programas de formación Complementario en Cocina Basica con ficha N° 2586823 y Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación Complementario Asados de Carne con ficha N° 2581655 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre y Certificacion para los programas de formación Complementaria en Asados de Carne con ficha N° 2581655, Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 y Cocina Basica con ficha N° 2586823 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.

		Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje 1-MANEJAR MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS CARNICOS CUMPLIENDO CON LA B.P.M. 2-PREPARA ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIO Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL según la competencia en PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO para el programa de formación complementario en Asados de Carne con ficha N° 2581655 del Centro de Comercio y servicios. Se realizó proceso de certificación del curso complementario en Asados de Carne con ficha Nº 2581655 y programas de formación complementaria en Cocina Basica con ficha Nº 2586823 y Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 del Centro de Comercio y Servicios, correspondiente a grupos de aprendices de Demanda Social y población INPEC.	
13	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación.	Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) con resultados de aprendizaje 1-ELABORACIÒN DE PREPARACIONES DE BASE 2-APLICACIÒN DE NORMAS 3-ELABORACIÒN DE PLATOS CALIENTES. 4-MANEJO DE MATERIA PRIMA. Y estrategias de enseñanza - aprendizaje como identificar conceptos de normas de seguridad e higiene y conocimiento de materia prima, manejo de equipos y utensilios y métodos de cocción e interpretación de receta estándar con	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2600054 y Cocina Basica con fichas Nº 2586823 y 2586750 que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10422_JUL_2022 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ASADOS DE CARNE. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA y GFPI-F-135 Guia de

		concepto de mise en place y diferentes Tècnicas de cocción aplicando las buenas prácticas de manufactura y uso apropiado de los equipos y utensilios y aplicabilidad del mise en place en la preparación de los platos con ayuda de las recetas estándar para el grupo de aprendices pertenecientes al curso complementario en Cocina Basica con fichas N° 2586823 y 2586750 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS) con resultados de aprendizaje 1- Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. 2- Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. 3- Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. 4- Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos y estrategia de enseñanza - aprendizaje como reconocer las normas relacionadas con la manipulación de alimentos. Establecer las causas, consecuencias y tipos de riesgos de contaminación alimentaria. Aplicar las normas de higiene personal y salud ocupacional utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo y elementos de protección. Preparar soluciones de agentes de limpieza y desinfectantes. Higienizar instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas. Higienizar vehículos de transporte de alimentos. Aplicar buenas practicas de manufactura de alimentos asegurando la disminución del riesgo que atenten contra la salud publica para el programa de formación complementaria en	Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor.

		Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2600054 del centro de Comercio y Servicios.	
14	Diseñar materiales de formación para el programa que estén orientando en el proceso de formación.	Diseñé materiales de formacion (memofichas, actividades de aprendizaje como talleres, cuestionarios y evaluaciones) y guias de aprendizaje con competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO aplicando conocimientos Teórico - prácticos, implementando técnicas didácticas de ENSEÑANZA – actividades didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales APRENDIZAJE – como son la utilización tecnologías integradas al área de los alimentos procesados, EVALUACION como los videos y chats soportadas en las respectivas plataformas tecnoliogicas que recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias de alimentos y conceptos de tipos de preparaciones de base de cocina fría: ensaladas, vinagretas, aderezos, coulis, mayonesas compuestas, pates, encurtidos, escabeches, dips, antipastos, ceviches, rollos (rolls), terrinas, galantina, sanduches y pasabocas. bebidas frías. decoración de platos. manejo de las materias primas conforme parámetros de calidad y la preparación de platos de mayor relevancia para la ficha Nº 2581655 de Asados de Carne y fichas Nº 2586823 y 2586750 de Cocina Basica del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se diseñó materiales de formación tales como: (videos tutoriales, memofichas, actividades de aprendizaje como talleres, cuestionarios y evaluaciones) y guías de aprendizaje con competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Cocina Basica con fichas Nº 2586750 y 2586823, Manipulacion de Alimentos con fichas Nº 2581653 y 2600054 y programa de formación complementario en Asados de Carne con ficha N° 2581655 que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en las diferentes actividades generadas y desarrolladas como evidencia por parte de los aprendices de las formaciones complementaria en Cocina Basica con fichas Nº 2586823 y 2586750, Manipulacion de Alimentos con fichas Nº 2581653 y 2600054 y Asados de Carne con ficha N° 2581655 del centro de Comercio Y Servicios. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10422_JUL_2022 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ASADOS DE CARNE. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. Evidencias del desarrollo de los cursos en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del instructor.

		ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA DE ALIMENTOS) observando la normativa sanitaria y con estrategias de ENSEÑANZA- estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz, APRENDIZAJE- que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y aplicando los conceptos de métodos de cocción. EVALUACION como videos donde se evidencias los resultados de aprendizaje y las distintas técnicas y tipos de cortes, Aplicacion buenas prácticas de manufactura Uso apropiadamente de los equipos y utensilios Aplica mise en place Prepara los platos con recetas estándar para la industria alimentaria, igualmente la necesidad de estimular de manera autocrítica de la ejecución de procesos alimentarios y elaboración de formatos de limpieza y desinfección para las fichas Nº 2600054 y 2581653 del programa de formación complementaria en Manipulacion de Alimentos del Centro de Comercio y Servicios del SENA.	
15	Apoyar el seguimiento a las acciones de formación teniendo en cuenta las directrices de la Dirección de Formación.	Se realizó seguimiento a través de las diferentes atividades propuestas en la GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje y en las tomas de asistencia a los aprendices y realicé seguimiento a traves de los diferentes talleres de la GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ASADOS DE CARNE. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS a los aprendices de los respectivos programas de formación complementaria en Asados de Carne con ficha N° 2581655, Cocina Basica con fichas Nº 2586823 y 2586750 y Manipulacion de Alimentos con fichas Nº 2581653 y 2600054 del Centro de Comercio y Servicios SENA Regional	Se puede evidenciar en las listas de reporte de asistencia y formato GFPI-PL-001 Registro de Asistencias firmadas por los aprendices de los cursos complementarios en Cocina Basica con fichas Nº 2586750 y 2586823 y programa de formación complementario en Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2600054 que reposan en el portafolio del instructor. Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Cocina Basica con fichas Nº 2586823 y 2586750,

		Tolima y aprendices de población privada de la libertad de COIBA - Picaleña en el marco del convenio SENA - INPEC.	Manipulacion de Alimentos con fichas Nº 2581653 y 2600054 y programa de formación complementario en Asados de Carne con ficha N° 2581655 que reposan en el portafolio del Instructor. Se evidencia en las diferentes actividades generadas y desarrolladas en el ambiente de formación 1030ª del Centro de Comercio y Servicios y ambiente de aprendizaje del área de educativas del centro Penitenciario y Carcelario de COIBA – INPEC. Se evidencia en los videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad 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.	No gestioné proyectos para apoyar la programación de la formación por proyectos.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de julio no actué como gestor de proyectos.
17	Aplicar en el desarrollo del proceso de formación las competencias 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	Envié la información requerida para los aprendices de los programas de formacion demanda social y líder de convenio SENA – INPEC del Coiba picaleña (GFPI-F-135 guía de aprendizaje COCINA BASICA y GFPI-F-135 guía de aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS), Material Didactico y otros anuncios haciendo uso de TICs (correos electrónicos y redes sociales como whatsapp) como apoyo a la transferencia de conocimiento a los aprendices y realicé el proceso de	Se evidencia en los diferentes correos electrónicos enviados a traves del correo mreyes235@misena.edu.co y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices y líder del convenio SENA – INPEC del Centro penitenciario correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con fichas N° 2581655 de Asados de Carne, fichas

	sincronicos y asincrónicos que lo ameriten en las plataformas Microsoft Teams, Google Meet y demás disponibles en los procesos de formación en la web.	generación de ruta de aprendizaje y asociación de los aprendices de los programas de formación complementaria en Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2600054 y Cocina Basica con fichas N° 2586823 y 2586750 del centro de Comercio y Servicios. En el periodo contractual de julio se realizò el proceso de evaluación de los respectivos resultados de aprendizaje de las fichas Nº 2581655 de Asados de Carne, ficha Nº 2586823 de Cocina Basica y ficha Nº 2581653 del programa de formación complementario en Manipulacion de Alimentos en la plataforma senasofia-plus.	2586823 y 2586750 de Cocina Basica y fichas Nº 2581653 y 2600054 de Manipulacion de Alimentos. Se evidencia en el reporte del tiempos de apoyo a la formación con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en los videos, material fotográfico, los talleres, actividades y listados de asistencia que reposan en la PC de propiedad del instructor. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de juicios evaluativos en el aplicativo sofia plus de las fichas Nº 2581655 de Asados de Carne, ficha Nº 2586823 de Cocina Basica y ficha Nº 2581653 del programa de formación complementario en Manipulacion de Alimentos.
18	Colaborar y apoyar la Conformación de equipos ejecutores para el desarrollo de la formación profesional con el fin de orientar programas afines de la misma red.	Durante el Periodo contractual de julio no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.	No hay evidencia ya que durante el Periodo contractual de julio no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.
19	Atender oportunamente los requerimientos y asistir a las reuniones técnicas que realice el supervisor del contrato, así como	Se atendió y dio respuesta a los diferentes PQRS enviados a la Subdirección de Centro solicitando ser inscritos en la oferta de cursos complementarios en el área de Cocina, enviados por Demanda Social.	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS Coordinacion Academica desde el correo mmauricio@sena.edu.co

	presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato dando estricto cumplimiento a la programación de actividades del año realizada por los supervisores.	Se creo ruta de aprendizaje en la plataforma senasofiaplus para dar apertura a los cursos complementarios con fichas Nº 2586750 y 2586823 de Cocina Basica y ficha Nº 2600054 de Manipulacion de Alimentos. Se efectuaron los procesos de formación para las fichas Nº 2581653 y 2600054 de Manipulacion de Alimentos, ficha 2581655 de Asados de Carne y fichas Nº 2586750 y 2586823 de Cocina Basica del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió las respectivas Cartas de Cierre y Certificacion de los Programas de Formacion Complementaria de la ficha Nº 2581653 de Manipulacion de Alimentos, ficha Nº 2581655 de Asados de Carne y fichas Nº 2586823 de Cocina Basica del Centro de Comercio y Servicios. Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contrato para la ejecución de la cuenta de cobro del periodo contractual de julio de 2022 con los anexos: 1. Planilla julio SI CONTRATISTA 2. Certificado de pago de seguridad social del mes junio de 2022. 3. GTH-F_062_V.09 Informe mensual de Ejecución Contractual 4. Diagrama horario de instructor. 5. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación. 6. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA. 7. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ASADOS DE CARNE. 8. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS.	Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de julio de 2022. Entrega de los siguientes documentos: Planilla julio versión MAYO 2022-2,22. Certificado de pago de seguridad social del mes junio de 2022. GRF-F-063 V.02. GTH-F_062_V.09. Informe mensual de Ejecución Contractual. Diagrama horario de instructor. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ASADOS DE CARNE. Se puede evidenciar en los documentos GF_86047532_10422_JUL_2022 y GC_86047532_10422_JUL_2022 que reposan en el plan de pagos del periodo contractual de julio 2022 de la plataforma SECOP II. Se evidencia en los reportes de Asistencia y Evidencias del desarrollo de los cursos en el la carpeta Compartida en Drive por el Centro de Comercio y Servicios para subir evidencia de cursos complementarios 2022. CM MAURICIO REYES 2022. https://drive.google.com/drive/folders/1tmOAsf0GUjNuj1rXb4IhryEmh0XQZyAW?usp=sharing Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de las fichas N°

			2600054 de Manipulacion de Alimentos y fichas Nº 2586823 y 2586750 de Cocina Basica. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos enviados a traves del correo mreyes235@misena.edu.co y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices y líder del convenio SENA – INPEC del Centro penitenciario correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con fichas N° 2586823 y 2586750 de Cocina Basica, fichas Nº 2581653 y 2600054 de Manipulacion de Alimentos y ficha Nº 2581655 de Asados nde Carne. Se puede evidenciar en los registros de ingreso al centro penitenciario y carcelario INPEC de COIBA – Picaleña y las bitácoras del servicio de seguridad y vigilancia del centro de Comercio y Servicios. – 1030A Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificacion del programa de formación Complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2586823, ficha Nº 2581655 de Asados de Carne y ficha Nº 2581653, Manipulacion de Alimentos enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.
20	Garantizar y gestionar la realización de las competencias transversales de	Para el periodo contractual de julio no me fue asignada formacion titulada, programe el desarrollo de formacion complementarias.	Se puede evidenciar en el reporte del tiempos de apoyo a la formación y diagrama horario con fecha de 01/07/2022 a 31/07/2022 de SOFIA-PLUS.

	forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo o de la cual es Gerente, cuando la formación así lo amerite.		
21	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	No se efectuó apoyo ni orientación a aprendices en la etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio no realice apoyos a etapa práctica.
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.	Se realizó proceso de certificación de los cursos complementarios en Cocina Basica con ficha N° 2586823, Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 y programa de formación complementaria en Asados de Carne con ficha Nº 2581655 del Centro de Comercio y Servicios, correspondiente a grupos de aprendices población INPEC y de Demanda Social respectivamente.	Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos de la competencia preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) de la plataforma Sena sofiaplus de la ficha N° 2581655 de Asados de Carne. Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos de la competencia manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos de la plataforma Sena sofiaplus de la ficha N° 2581653 de Manipulacion de Alimentos. Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos de la competencia preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) de la plataforma Sena sofiaplus de la ficha N° 2586823 de Cocina Basica.

			Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre y Certificacion de los programas de formación Complementaria en Cocina Basica con ficha N° 2586823, Manipulacion de Alimentos con ficha Nº 2581653 y Asados de Carne con ficha Nº 2581655 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.
23	El contratista deberá aplicar al proceso de certificación de las normas de 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.	Me encuentro certificado en la norma de Competencia Laboral 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa con vigencia hasta el año 2024	Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposa en Competencias Laborales de mi hoja de vida de la plataforma de la agencia pública de empleo del SENA. Se puede evidenciar en el soporte de la hoja de vida del Sigep II que se encuentra en Documentos del Proveedor del SECOP II.
24	Apoyar el seguimiento a las tituladas que se encuentran en etapa productiva de manera presencial, y/o herramientas de colaboración en línea de las tics, verificando que el aprendiz este aplicando la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes al programa de	No se realizó seguimiento a ningún grupo de formación titulada en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio no realice seguimiento a etapa productiva.

	formación se estén fortaleciendo, y este asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.		
25	Apoyar el 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 se hizo seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio no realice 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 se revisó ninguna de las evaluaciones de las empresas a los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual julio no realice 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 se participó en los comités de evaluación de etapas productivas.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de julio no realice 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 se hizo partícipe de comités técnicos y evaluadores de procesos contractuales requeridos por la entidad.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de julio no participe en comités técnicos.
29	Dar cumplimiento a lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso,cuando así se requiera.	Para el periodo contractual de julio no me fue asignada formacion titulada en modalidad virtual.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de julio no se efectuo formación titulada virtual.
30	El contratista deberá apoyar el desarrollo de la política de mejoramiento de la calidad de la formación que se adelanta a través del Plan de Capacitaciones Transversal y Pedagógica ofertado por la Escuela Nacional de Instructores para la vigencia 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 antes del 31 de octubre de	Durante el periodo contractual de julio se recibió formación en curso complementario Elaboracion de Recursos Didacticos para la Ejecucion la Formacion Profesional Integral dictado por el Instructor de Instructores John Andrade del Centro de Comercio y Servicios de acuerdo al plan de capacitaciones transversales y pedagógicas para Instructores la cual tiene como fecha de inicio 13/06/2022 y fecha de terminación el 21/11/2022.	Se puede evidenciar la listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha N° 2566804 del curso complamentario Elaboracion de Recursos Didacticos para la Ejecucion la Formacion Profesional Integral del Centro de Comercio y Servicios. – Aplicativo Sofia Plus.

	2022). Nota: Esta obligación está sujeta a que la ENI en la vigencia integre a los contratistas instructores al plan de capacitación como en la vigencia anterior.		
31	Apoyar al centro de formación en el cumplimiento de los lineamientos del decreto 1330 de julio de 2019, especialmente en lo relacionado con el Artículo 2.5.3.2.3.1.4 en cuanto a la cultura de Autoevaluación que se define como “el conjunto de mecanismos que las instituciones tienen para dar seguimiento sistemático del cumplimiento de sus objetivos misionales, el análisis de las condiciones que afectan su desarrollo, y las medidas para el mejoramiento continuo.Esta cultura busca garantizar que la oferta y desarrollo de programas académicos se realice en condiciones de calidad y que las instituciones rindan cuentas ante la comunidad, la sociedad y el Estado sobre el servicio educativo que presta…”. Para el	Durante el periodo contractual de julio del año 2022, no programé proceso de autoevaluación del rol de instructor para formación complementaria.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de julio 2022 no se programó procesos de autoevaluacion.

	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.”		

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

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

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9436480518** de la planilla, operador ***Aportes en Linea*** *y periodo de* ***junio de 2022***. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ *Decreto Ley Antitrámites”*)

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 entidade(s) 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 Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en () folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

Firma
Omar Barragan Caicedo
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.3298405 **de 2022**
Coordinador Academico