PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibagué, junio 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 junio 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 integral profesional en la siguiente competencia: **Técnico en cocina FICHA 2481634** **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO **Resultado de aprendizaje:** • Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. • Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria. • Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. • Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración • Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios **PREPARACION DE ARROCES 2569149** **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) **Resultado de aprendizaje:** • analizar las tendencias del mercado en el tema del arroz en la dieta alimenticia usando las diversas fuentes de información y organizando metódicamente la consulta y los resultados.	Esto se puede evidenciar en el aplicativo Sofia plus y la información suministrada vía correo electrónico. (rjbonilla@sena.edu.co) 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.

		• disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. • elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes. • elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad • elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa • evaluar los procesos realizados y definir acciones de mejoramiento continuo. • preparar las salsas de acuerdo a la receta estándar • realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. • reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones **REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA 2579861** **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) **Resultado de aprendizaje:** • Analizar las tendencias del mercado en el tema del arroz en la dieta alimenticia usando las diversas fuentes de información y organizando metódicamente la consulta y los resultados. • Disponer de los residuos al final de la jornada según la	

		normatividad vigente. • Elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes. • Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad • Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa • Evaluar los procesos realizados y definir acciones de mejoramiento continuo. • Preparar las salsas de acuerdo a la receta estándar • Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. • Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones	
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.	Esto se logra evidenciar en el portafolio digital del instructor.

		Estrategias de evaluación: Métodos didácticos de enseñanza,Presentación de temas, Videos. 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 **2579861 y 2569149,** 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 los complementarios de **PREPARACION DE ARROCES 2569149** y **REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA 2579861** también se utilizó el ambiente 103 de la escuela gastronómica de Melgar.	Se evidencia en: El aplicativo se Sofia plus, el registro de entrega de la cocina que reposa enlos archivos de la escuela gastronómica de melgar.
6.	Orientar los procesos de aprendizaje según lasnecesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Impartí formación integral profesional en la siguiente competencia: **Técnico en cocina FICHA 2481634** **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO **Resultado de aprendizaje:** • Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. • Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria.	Esto se puede evidenciar en el aplicativo Sofia plus y la información suministrada vía correo electrónico. (rjbonilla@sena.edu.co) 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.

		• Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. • Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración • Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios . **PREPARACION DE ARROCES 2569149** **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) **Resultado de aprendizaje:** • analizar las tendencias del mercado en el tema del arroz en la dieta alimenticia usando las diversas fuentes de información y organizando metódicamente la consulta y los resultados. • disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. • elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes. • elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad • elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa • evaluar los procesos realizados y definir acciones de mejoramiento continuo. • preparar las salsas de acuerdo a la receta estándar	

		• realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. • reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones **REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA 2579861** **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) **Resultado de aprendizaje:** • Analizar las tendencias del mercado en el tema del arroz en la dieta alimenticia usando las diversas fuentes de información y organizando metódicamente la consulta y los resultados. • Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. • Elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes. • Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad • Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa • Evaluar los procesos realizados y definir acciones de mejoramiento continuo. • Preparar las salsas de acuerdo a	

		la receta estándar • Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. • Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones	
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:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO **PREPARACION DE ARROCES 2569149** **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) **REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA 2579861** **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) **Como actividades de enseñanza**: • Formación por medio de ayudas audiovisuales, • Resolución de preguntas por	Esto se logra evidenciar en los formatos que se implementaron para la formación. (manual de cocina profesional) que se encuentra en el portafolio virtual del instructor Reporte de tiempo de actividades del instructor y Diagrama Horario del instructor en la plataforma SofíaPlus.

		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 **2569149** preparación de arroces, y **2579861** realizar preparaciones de alimentos Envié la programación pedagógica del mes de junio En cuanto a información administrativa, elaboré el informe de ejecución contractual correspondiente al periodo de junio de 2022. y adjunte documentos contractuales en la plataforma Secop II, del informe del presente mes, con los nombres: **GC_1110506996_11422_JUN_2022** **GF_1110506996_ 11422_JUN_ 2022**	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).** Aplicativo Sofia Plus Programación del instructor por días y horas. – Aplicativo 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 **2569149** preparación de arroces, y **2579861** realizar preparaciones de alimentos. Reporte de juicios evaluativos – para la ficha: **2569149** preparación de arroces 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 (**2569149** preparación de arroces**)** 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 junio, evalué y emití juicios evaluativos según lineamientos instituciones la formación complementaria: preparación de arroces **2569149**	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.
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 junio, conforme equipo de desarrollo curricular interdisciplinario con el instructor José Manuel Pérez del área de cultura física, el cual llevo a cabo la competencia **“GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.”**	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 junio 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 junio, realice procesos de **inducción a formación complementaria** a los grupos programados en este periodo y estas responden a las fichas: PREPARACION DE ARROCES **2569149** y REALIZAR PREPARACIONES DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DE LA EMPRESA **2579861**	Se evidencian en junio, 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.

		Capítulo I: Principios generales. **Capitulo II**: Derechos del aprendiz. **Capitulo III:** Deberes del aprendiz. **Capitulo IV:** Prohibiciones.	
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 junio 2022 con sus correspondientes competencias y resultados de aprendizaje de la titulada Técnico en cocina, código: 635503, V 103, en la Ficha: **2481634** **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO **Resultado de aprendizaje:** • Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. • Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria. • Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. Elaborar productos de repostería • y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios **Competencia** GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE	Esto se pude evidenciar en: Programación del mes de junio 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 **2569149 y 2579861** Reporte de juicios evaluativos – para la ficha: **2569149** preparación de arroces Diagrama de Horario del Instructor. Reporte de Tiempos y Actividades del Instructor, reposa en la plataforma Sofia Plus. Esto se logra evidenciar en elaplicativo de Sofia plus, y la información suministrada vía correo electrónico a gestión académica.

		ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. **Resultados de aprendizaje:** • implementar un plan de ergonomía y pausas activas según las características de la función productiva. • practicar hábitos saludables mediante la aplicación de fundamentos de nutrición e higiene. • desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social • ejecutar actividades de acondicionamiento físico orientadas hacia el mejoramiento de la condición física en los contextos productivo y social En el periodo contractual de junio 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: matrícula de las fichas: preparación de arroces **2569149** y realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **2579861** Reporte de juicios evaluativos – para la ficha: **2569149** preparación de arroces, que finalizo en el mes.	
13.	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación.	Implemente material informativo para la competencia **“PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO”** (manual de cocina profesional)	Se evidencia en el portafolio virtual del instructor En junio 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_JUN_2022 - Plataforma Secop II plan de pagos CO1.PCCNTR. 3301592 de 2022

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 esoimplemente material informativo (manual del manipulador dealimentos) (manual de cocina profesional) 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 la ficha **2481634** y las complementarias **2579861 y 2569149**	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 realizó seguimiento a las formaciones complementarias: preparación de arroces **2569149** y realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **2579861** 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 junio 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 **2481634** técnico en cocina.	Esto se puede evidenciar en el aplicativo de Sofia plus, en el portafolio virtual del instructor

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 profesional integral en las complementarias: • Preparación de arroces **2569149** • Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **2579861** Implementando herramientas TIC´S como correo electrónico, grupos de WhatsApp **Competencia:** PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO **Resultado de aprendizaje:** • Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad. • Elaborar productos de cocina de acuerdo con técnicas, receta estándar, órdenes de producción y normativa sanitaria. • Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. Elaborar productos de repostería • y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración Presentar preparaciones según técnicas, criterios de calidad y tendencias de los servicios alimentarios	Esto se logra evidenciar en los formatos que se implementaron para las siguientes formaciones. Reporte de tiempo de actividades del instructor y Diagrama Horariodel instructor en la plataforma SofíaPlus.

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 junio, conforme equipo de desarrollo curricular interdisciplinario con el instructor José Manuel Pérez del área de cultura física, el cual llevo a cabo la competencia **"GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES."**	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 junio **GC_1110506996_11422_JUN_2022** (informe de ejecución, informe de apoyo a la formación, registro de horario del instructor, reporte de novedades, guías de aprendizaje) **y GF_1110506996_11422_JUN_2022** (planilla si contratistas, planilla de pago de seguridad social)	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 mayo 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.	Durante el mes de junio, conforme equipo de desarrollo curricular interdisciplinario con el instructor José Manuel Pérez del área de cultura física, el cual llevo a cabo la competencia **"GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES."**	Se puede evidenciar: Las evidencias de las formaciones transversales se pueden ver en el aplicativo Sofia plus, tiempos de apoyo a la formación, horario del instructor y programación del mes de junio.
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 la ficha complementaria PREPARACION DE ARROCES **2569149**	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 los Comités Técnicos Asesores y Evaluadores de procesos contractuales, de acuerdo con su especialidad, cuando la entidad 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 la ENI 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 siguiente programación para realizar la debida inscripción	Sin evidencia ya que hasta la fecha no 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 robjavier@hotmail.com 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 **9435939980** operador aportes en línea periodo mayo 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