PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibague, noviembre 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 Noviembre 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: El valor total del presente contrato es máximo de ($42.107.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez pagos iguales por los meses de febrero a noviembre por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS ($3.997.500) o los días efectivamente ejecutados. c) Un pago final correspondiente al mes de diciembre por valor de DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y DOS MIL PESOS ($2.132.000) o los días efectivamente ejecutados.

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **CUENTA DE AHORROS NUMERO 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 16 de diciembre 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 Cocina Caliente con ficha Nº 2652196 y Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 de población demanda social del Centro de Comercio y Servicios, de los cuales se desarrollo la competencias (preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) y programa de formación complementario en Elaboracion de Helados y Postres Lacteos del cual se desarrollo la competencia (HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA) según la GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS. Se brindo formación Complementaria a los aprendices del cursos de Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 Y 2673675 de población INPEC en los cuales se desarrollo la competencia (Controlar El Manejo De Las Materias Primas Conforme A Parámetros De Calidad Y Rentabilidad. (Equivale A La Norma Nts Usna 003) y (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 NIVEL 1.	Aporto como evidencia la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en COCINA CALIENTE, COCINA BASICA NIVEL 1, PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA y ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS que reposan en el portafolio digital y físico del Instructor y que adjunto a esta cuenta de cobro. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados por el Instructor en los programas de formación complementaria en Cocina Caliente Con Ficha Nº 2652196, Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675, Elaboracion de Helados y Postres Lacteos con ficha N° 2668420 y Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 que se encuentran en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. 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 en Cocina Caliente, Cocina Basica Nivel 1, Elaboracion de Helados y Postres Lacteos y Preparaciones para Cocina Navideña que se encuentran en

		Para algunas de las actividades anteriores se hizo uso de la plataforrma Sena-Sofia Plus, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10422_NOV_2022 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 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 página del SIGEP y en Biblioteca de Documentos en Datos de la Entidad Estatal/Proveedor de la pagina del SECOP II. Se puede evidenciar en el certificado que reposa en mi hoja de vida de la plataforma de la agencia pública de empleo del SENA.
3	Aplicar durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que apliquen a su	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.	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

	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 240201057 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.	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,	Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10422_NOV_2022 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS. 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° 2652196 de Cocina Caliente, ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña, fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Básica Nivel 1 y ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta.

		equipos y menaje según las normas para las fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1 del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se 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 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° 2652196 del programa de formación complementaria en Cocina Caliente del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se efectuo la elaboracion y desarrollo de la guía 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 caliente: 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 calientes, 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 la ficha N° 2668420 del programa de formación complementaria Elaboracion de Helados y Postres Lacteos del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se efectuo la elaboracion y desarrollo de la guía 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 la valoracion e interpretacion de la historia de la gastronomía. Realizacion de procesos de cocina de acuerdo al organigrama. Emplear técnica de manipulación, conservación y cocción de alimentos. Valorar e	

		interpretar la receta estándar. Preparar platos calientes nacionales. Elaborar salsas calientes. Manejar técnicas de base en la producción Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente. Clasifica las áreas de la cocina. Establece las diferencias técnicas, procesos, y métodos de cocción. Realiza mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. Interpreta receta estándar. Preparar platos calientes para la ficha N° 2668420 del programa de formación complementaria Elaboracion de Helados y Postres Lacteos 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 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1 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 ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña y ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos	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	Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación de los resultado de de aprendizaje 2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES 3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES 1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con

	programas curriculares vigentes.	CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR. 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 curso complementario en Cocina Caliente con ficha N° 2652196 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación segun metodologías de con resultados de aprendizaje • APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. • • TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES • • UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS • • PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA. • • ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO para el curso complementario en Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías de los resultado de 1.ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. 2.ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA y 2.ELABORAR	fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS Se puede evidenciar en los reportes de asistencia de los programas de formación complementaria en Cocina Caliente ficha Nº 2652196, ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y programa de formación complementario en Cocina Basica Nivel 1 fichas Nº 2668433 y 2673675 que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10422_NOV_2022 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS.

		PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA de las competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003) y (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 Nivel 1 con fichas N° 2668433 y 2673675 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación de los resultado de de aprendizaje 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN. 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS. de acuerdo a la competencia (HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA) para el curso complementario de Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 del Centro de Comercio y Servicios.	

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 las competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003) y (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 Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675 del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA – INPEC. 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	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 guia de aprendizaje para los programas de formación complementaria Cocina Caliente con ficha Nº 2652196, Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675, Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 y Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420, mismas que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el Registro de Asistencia tomada por el instructor a los aprendices de los cursos complementarios en Cocina Caliente ficha Nº 2652196, ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y programa de formación complementario en Cocina Basica Nivel 1 fichas Nº 2668433 y 2673675 que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta.

		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 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) para los programas de formación complementaria en Cocina Caliente con ficha Nº 2652196 y Preparaciones para Cocina Navideña con ficha N° 2685996 del Centro de Comercio y Servicios. Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de	Se puede evidenciar en la diferentes actividades realizadas en el desarrollo de los cursos complementarios para los programas de Formación complementaria con ficha N° 2652196 de Cocina Caliente, ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1 que se encuentran en registros fotográficos y de video y que reposan en el portafolio del instructor y los cuales he adjuntado a esta cuenta.

		las Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos. -Medidas y sus equivalencias. Terminología básica de cocina al igual que la definición de leche, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normativa. pruebas de plataforma: análisis fisicoquímico y evaluación sensorial conceptos, técnicas, fundamentos, protocolos, materiales, equipos, interpretación de resultados. helados: tipos, materias primas, aditivos, estandarización de formulaciones, proceso de fabricación, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, defectos, control de calidad. postres: tipos, materias primas, aditivos, estandarizacion de formulaciones, proceso de fabricación, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, defectos, control de calidad. empaques: materiales de empaque, tipos de empacadoras, proceso de empaque, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, defectos, control de calidad. rendimientos de proceso: concepto, cálculos residuos: concepto, tratamiento de residuos sólidos y líquidos para la competencia (HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA) del programa de formación complementaria en Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 del Centro de Comercio y Servicios.	

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 de los programas de formación complementaria en Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675, Preparaciones para Cocina Navideña ficha Nº 2685996 y Elaboración de Helados y Postres Lácteos ficha Nº 2668420 en la plataforma Senasofia plus. Se creo ruta de aprendizaje en la plataforma senasofiaplus para dar apertura a los cursos complementarios con ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos, ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña y fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1. Se efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso del ambiente de formación 1030A del centro de Comercio y Servicios para la ficha Nº 2652196 de Cocina Caliente, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña. Se efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados desde el mmauricio@sena.edu.co como respuesta de los PQRS enviados a Coordinación academica y que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en las fichas caracterización de curso especial Nº 2668433, 2673675, 2668420 y 2685996 enviadas a gestión academica y que reposa en el portafolio digital del instructor, correo electronico mmauricio@sena.edu.co y que adjunto como imagen a esta cuenta. Se puede evidenciar en el envio de documentos de identidad y GFPI-PL-001 Registro de Asistencia firmado por los aprendices para proceso de matricula de los programas de formación complementaria en Cocina Basica Nivel 1 con fichas N° 2668433 y 2673675, Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 y Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 de enviados a gestion academica a través del link Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria de la cual adjunto evidencia fotográfica a esta cuenta. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados por el Instructor en los programas de formación complementaria en

		del área de educativas y Asadero del centro Penitenciario y Carcelario de COIBA Picaleña – INPEC, para los grupos de aprendices de las fichas N° 2668433 y 2673675 del programa de formación complementario en Cocina Basica Nivel 1 en el marco del convenio SENA – INPEC. Reportè juicios evaluativos en el aplicativo sofia plus de la Formacion Complementaria de ficha N° 2652196 de Cocina Caliente, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1 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 2652196 de Cocina Caliente, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1 del Centro de Comercio y Servicios.	Cocina Basica Nivel 1 con fichas N° 2668433 y 2673675, Cocina Caliente con ficha Nº 2652196, Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 y programa de formación complementario en Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 que se encuentran en el portafolio del instructor, mismos que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje generado desde el aplicativo sofia plus de las fichas N° 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña. 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 Caliente con ficha N° 2652196, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y fichas Nº 2668433 y 2673675 del programa de formación en Cocina Basica Nivel 1.

			Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificacion del programa de formación Complementaria en Cocina Caliente con ficha N° 2652196, Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 y Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica de la cual aporto imagen fotográfica adjunta a esta cuenta.
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 aprendizaje 1.ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. 2.ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA y 3.ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA según la competencia de CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 y PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO para los programas de formación complementario en Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433	Se evidencia en la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con las diferentes actividades para los procesos de evaluación de los programas de formación complementaria Cocina Caliente con ficha Nº 2652196, Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 y curso de Cocina Basica Nivel 1 con fichas 2668433 y 2673675, mismas que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en los reportes de Juicios de Evaluacion de los programas de formación Complementario en Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675, curso de Cocina Caliente con ficha 2652196 y curso de Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificacion de los programas de formación Complementaria en Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675, curso de

		y 2673675 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 2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES 3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES 1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR 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 Caliente con ficha Nº 2652196 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 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN. 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS según la competencia en HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA para el programa de	Cocina Caliente con ficha 2652196 y curso de Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica y de las cuales adjunto imagen a esta cuenta.

		formación complementario en Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 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 • APLICAR MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. • TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES • UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS • PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA. • ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR 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 Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 del Centro de Comercio y Servicios. Se calificò los respectivos resultados de aprendizaje de los cursos Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675, curso de Cocina Caliente con ficha 2652196 y curso de Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 en la plataforma sofia plus.	
10	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar	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 noviembre no participe en reuniones de área para formulación de proyectos.

	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.		
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 fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y ficha N° 2685996 del curso complementario en Preparaciones para Cocina Navideña 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 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña, ficha Nº 2652196 de Cocina Caliente y ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos 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° 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1.	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 Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420, Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 y curso complementario en Cocina Basica Nivel 1 con fichas N° 2668433 y 2673675 que reposan en el portafolio del instructor y enviadas através del link de (Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria) a gestión academica de la cual adjunto imagen en la presente cuenta. 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 ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS 2668420 con la competencia (HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA) para asociar a un grupo de aprendices de la ficha N° 2668420 del curso complementario en Elaboración de Helados y Postres Lácteos del Centro de Comercio y Servicios. Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS la ruta de aprendizade COCINA BASICA NIVEL 1 2668433 y la ruta de aprendizade COCINA BASICA NIVEL 1 2673675 con la competencia CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 y PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO para asociar a dos grupos de aprendices de las fichas N° 2668433 y 2673675 del curso complementario en Cocina Basica Nivel 1 del Centro de Comercio y Servicios. Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS la ruta de aprendizade PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA 2685996 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 fichas N° 2685996 del curso complementario en Preparaciones para Cocina Navideña del Centro de Comercio y Servicios. Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultados de	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en la lista de aprendices asociados a ruta aprendizaje de las fichas N° 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1 que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se evidencia en las listas de aprendices asociados a rutas de aprendizaje de la ficha N° 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña 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 Caliente con ficha N° 2652196 y Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha N° 2668420 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación Complementario en Cocina Basica Nivel 1 con fichas N° 2668433 y 2673675 de la plataforma SOFIA-PLUS.

		aprendizaje 2. PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES 3. ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES 1. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR 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 Caliente con ficha N° 2652196 del Centro de Comercio y servicios. Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultados de 1.ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. 2.ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA y 3.ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA según la competencia en CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 y 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 Nivel 1 con fichas N° 2668433 y 2673675 del Centro de Comercio y servicios. Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultados de 04	

		EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN. 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS de acuerdo a la competencia en HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA para el programa de formación complementario en Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 del Centro de Comercio y servicios. Se realizó proceso de certificación del curso complementario en Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675, programa de formación complementaria en Cocina Caliente con ficha Nº 2652196 y Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 del Centro de Comercio y Servicios, correspondiente a grupos de aprendices de población INPEC y Demanda Social.	
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 • APLICAR	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675, Cocina Caliente Nº 2652196, Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha

		MÉTODOS DE COCCIÓN DE ACUERDO A ESTÁNDARES ESTABLECIDOS. • TRATAR LOS RESIDUOS DE ACUERDO A PARÁMETROS MEDIO AMBIENTALES • UTILIZAR ÁREAS DE TRABAJO, EQUIPOS Y UTENSILIOS, DE ACUERDO CON LAS NORMAS ESTABLECIDAS • PREPARAR EL MISE EN PLACE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y A LA PROGRAMACIÓN REALIZADA. • ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR 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 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 Preparaciones para Cocina Navideña con ficha N° 2685996 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003) y 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 aprendizaje 1.ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN	2668420 y Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 que reposan en el portafolio del Instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10422_NOV_2022 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE. GFPI-F-135 Guias de Aprendizaje ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA. Se puede evidenciar en videos y material fotográfico y actividad realiada por los aprendices, que reposan en la PC de propiedad del Instructor y registro fotográfico que aporto a esta cuenta.

		LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. 2.ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA y 3.ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA 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 Cocina Basica Nivel 1 con fichas N° 2668433 y 2673675 del centro de Comercio y Servicios. Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con la competencia HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA con resultados de aprendizaje 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN. 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	

		UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS según la competencia en y estrategias de enseñanza - aprendizaje como identificar conceptos de normas de seguridad e higiene y conocimiento sobre productos como la leche y su definición, propiedades sensoriales, fisicoquímicas y microbiológicas, tratamientos, normativa. pruebas de plataforma análisis fisicoquímico y evaluación sensorial conceptos, técnicas, fundamentos, protocolos, materiales, equipos, interpretación de resultados. tipos de helados, materias primas, aditivos, estandarización de formulaciones, proceso de fabricación, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, defectos, control de calidad. tipos de postres:, materias primas, aditivos, estandarizacion de formulaciones, proceso de fabricación, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, defectos, control de calidad. materiales de empaque, tipos de empacadoras, proceso de empaque, variables de proceso, técnicas de conservación del producto, defectos, control de calidad. rendimientos de proceso con concepto, cálculos residuos y tratamiento de residuos sólidos y líquidos de la materia prima, para el grupo de aprendices pertenecientes al curso complementario en de	

		Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha N° 2668420 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 Y HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA 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 2652196 de Cocina Caliente, ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña y ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Cocina Caliente con ficha Nº 2652196, Elaboración de Helados y Postres Lácteos de ficha Nº 2668420, Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 y programa de formación complementario en Cocina Basica Nivel 1 de fichas Nº 2668433 y 2673675 que reposan en el portafolio del Instructor. Y adjuntas a esta cuenta. Se puede evidenciar en las diferentes actividades generadas y desarrolladas como evidencia por parte de los aprendices de las formaciones complementaria en Cocina Caliente con ficha Nº 2652196, Cocina Basica Nivel 1 con ficha Nº 2668433 y 2673675, Elaboración de Helados y Postres Lácteos de ficha Nº 2668420 y programa de formación en Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 del centro de Comercio y Servicios que reposan en el portafolio del instructor y de las cuales aporto imagen a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10422_NOV_2022 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA

		Lácteos 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 la competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003) y PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO 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 apropiado 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 la fichas Nº 2668433 y 2673675 del programa de formación complementaria en Cocina Basica Nivel 1 del Centro de Comercio y Servicios del SENA.	CALIENTE. GFPI-F-135 Guias de Aprendizaje ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA
15	Apoyar el seguimiento a las acciones de	Se realizó seguimiento a través de las diferentes atividades propuestas	Se puede evidenciar en las listas de reporte de asistencia y

	formación teniendo en cuenta las directrices de la Dirección de Formación.	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 COCINA CALIENTE. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1 a los aprendices de los respectivos programas de formación complementaria en Cocina Caliente con ficha Nº 2652196, Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996, Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 y Cocina Basica Nivel 1 de fichas Nº 2668433 y 2673675 del Centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima y aprendices de población privada de la libertad de COIBA - Picaleña en el marco del convenio SENA - INPEC.	formato GFPI-PL-001 Registro de Asistencias firmadas por los aprendices de los cursos complementarios en Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420, Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 y programa de formación complementario en Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675 enviadas al correo de gestión academica y que reposan en el portafolio del instructor y de las cuales adjunto a esta cuenta. Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en Cocina Caliente Con Ficha Nº 2652196, Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675, Elaboracion de Helados y Postres Lacteos con ficha N° 2668420 y Preparaciones para Cocina Navideña con ficha Nº 2685996 que reposan en el portafolio del Instructor y . adjuntas esta cuenta. 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 que se encuentran en el portafolio del instructor y mismas que adjunto en esta cuenta mediante registro fotografico.
16	Actuar como gestor de proyectos para apoyar la programación y	No gestioné proyectos para apoyar la programación de la formación por proyectos.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de

	seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.		noviembre 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 sincronicos y asincrónicos que lo ameriten en las plataformas Microsoft Teams, Google Meet y demás disponibles en los procesos de formación en la web.	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 PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS y GFPI-F-135 guía de aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1), 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 generación de ruta de aprendizaje y asociación de los aprendices de los programas de formación complementaria en Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 Y 2673675, Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha N° 2668420 y Preparaciones para Cocina Navideña con ficha N° 2685996 del centro de Comercio y Servicios. En el periodo contractual de noviembre se realizò el proceso de evaluación de los respectivos resultados de aprendizaje de las fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y ficha Nº 2652196 del programa de formación	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° 2652196 de Cocina Caliente, ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y fichas N° 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1 las cuales reposan en el portafolio del instructor y se encuentran anexas a esta cuenta. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS.

		complementario en Cocina Caliente en la plataforma senasofia-plus.	Se puede evidenciar en el reporte de juicios evaluativos en el aplicativo sofia plus de las fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y ficha Nº 2652196 de Cocina Caliente.
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 noviembre no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.	No hay evidencia ya que durante el Periodo contractual de noviembre 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 presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato dando estricto cumplimiento a la programación de actividades del año realizada por los supervisores.	Se atendió y dio respuesta a los diferentes PQRS enviados a la Subdirección de Centro solicitando ser inscritos en la oferta de cursos complementarios en el área de Cocina, enviados por Demanda Social. Se creo ruta de aprendizaje en la plataforma senasofiaplus para dar apertura a los cursos complementarios con fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1, ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña y ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos. Se efectuaron los procesos de formación para las fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1, ficha Nº 2652196 de Cocina Caliente, ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña y ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió las respectivas Cartas de Cierre para los procesos	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS Coordinacion Academica desde el correo mmauricio@sena.edu.co de los cuales aporto pantallazo en esta cuenta. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de las fichas N° 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1, ficha Nº 2685996 de Preparaciones para Cocina Navideña y ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos en el aplicativo sofia plus. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación Complementario en Cocina Caliente con ficha N° 2652196,

		de Certificacion de los Programas de Formacion Complementaria de la ficha Nº 2652196 de Cocina Caliente, ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y fichas Nº 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1 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 noviembre de 2022 con los anexos: 1. Planilla noviembre SI CONTRATISTA 2. Certificado de pago de seguridad social del mes octubre 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 CALIENTE. 7. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS. 8. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1. 9. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA.	ficha Nº 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos y fichas Nº 2668433 y 2673675 del programa de formación en Cocina Basica Nivel 1 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de noviembre de 2022. Entrega de los siguientes documentos: Planilla noviembre versión MAYO 2022-2,22. Certificado de pago de seguridad social del mes octubre de 2022. 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 NIVEL 1, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES PARA COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS. Se puede evidenciar en los documentos GF_86047532_10422_NOV_2022 y GC_86047532_10422_NOV_2022 que reposan en el plan de pagos del periodo contractual de noviembre 2022 de la plataforma SECOP II. 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
20	Garantizar y gestionar la realización de las	Para el periodo contractual de noviembre no me fue asignada	Se puede evidenciar en el reporte del tiempos de apoyo a la

	competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo o de la cual es Gerente, cuando la formación así lo amerite.	formacion titulada, programe el desarrollo de formacion complementarias.	formación y diagrama horario con fecha de 01/11/2022 a 30/11/2022 de SOFIA-PLUS.
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 noviembre 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 Caliente con ficha N° 2652196, Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº 2668420 y programa de formación complementaria en Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675 del Centro de Comercio y Servicios, correspondiente a grupos de aprendices de Demanda Social y población INPEC respectivamente.	Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos de la competencia Controlar El Manejo De Las Materias Primas Conforme A Parámetros De Calidad Y Rentabilidad. (Equivale A La Norma Nts Usna 003 y 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 fichas N° 2668433 y 2673675 de Cocina Basica Nivel 1 en el aplicativo sofia plus. 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° 2652196 de Cocina Caliente en aplicativo sofia plus.

			Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos de la competencia Higienizar Leche De Acuerdo Con Procedimiento Técnico y Normativa de la plataforma Sena sofiaplus de la ficha N° 2668420 de Elaboración de Helados y Postres Lácteos en aplicativo sofia plus. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre y Certificacion de los programas de formación Complementaria en Cocina Basica Nivel 1 con fichas Nº 2668433 y 2673675 y Cocina Caliente con ficha N° 2652196 y Elaboración de Helados y Postres Lácteos con ficha Nº ficha N° 2668420 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica de la cual adjunto imagen en esta cuenta.
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	No se realizó seguimiento a ningún grupo de formación titulada en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de noviembre no

	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 formación se estén fortaleciendo, y este asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.		realice seguimiento a etapa productiva.
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 noviembre 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 noviembre 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 noviembre 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 noviembre 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 noviembre no me fue asignada formacion titulada en modalidad virtual.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de noviembre 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	Durante el periodo contractual de noviembre me certifique en el programa de formación 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 terminación el 21/11/2022.	Se puede evidenciar en el certificado que reposa en mi hoja de vida de la plataforma de la agencia pública de empleo del SENA y de la cual adjunto imagen a esta cuenta.

	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 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	Durante el periodo contractual de noviembre 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 noviembre 2022 no se programó procesos de autoevaluacion.

	calidad y que las instituciones rindan cuentas ante la comunidad, la sociedad y el Estado sobre el servicio educativo que presta…". Para el efecto, durante la ejecución del contrato el contratista deberá realizar como mínimo una autoevaluación de su rol de instructor en el programa de formación que orienta y apoyar este proceso desde los aprendices. Esta evaluación deberá ser entregada al supervisor de contrato y/o coordinador académico antes de la finalización del contrato."		

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. **9441724977** de la planilla, operador ***Aportes en Linea*** *y periodo de* ***octubre 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