PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibagué, noviembre 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 noviembre 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 **COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353** **COMPETENCIA:** preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del min comercio, industria y turismo) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** • Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información	Se puede evidenciar en el Proyecto Formativo Técnico en cocina “E-LIBRO, GUIAPROFESIONAL DE COCINA” con código 2441547 que se encuentra publicado en el aplicativo Sofia plus. Reporte de novedades del instructor y Diagrama Horario del instructor en la plataforma SofíaPlus E Imagen de estos adjuntos en el archivo de evidencias contractuales.

		consultada en diferentes fuentes del conocimiento. • Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente • Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. • Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar • Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar. • Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. • Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037** **COMPETENCIA:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** • Planear pruebas sensoriales de alimentos de acuerdo con protocolos establecidos por la empresa y normativa. • Desarrollar pruebas sensoriales de alimentos según técnicas de análisis y normativa. • Interpretar los resultados de las pruebas sensoriales realizadas a los alimentos según protocolos y análisis estadístico. • Recomendar los ajustes necesarios para la mejora de las características sensoriales de los alimentos según resultados de las pruebas sensoriales. **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS**	

		Y BEBIDAS 2668435 **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** • Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria. • Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria. • Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria. • Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.	
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 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	Esto se logra evidenciar en las guías de aprendizaje para cada formación, adjuntas a este informe.

		activa de losaprendices. **Estrategias de enseñanza:** Aprendizaje basado en la investigación y práctica. **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 **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435, EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037 Y COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353** se aplica la estrategia teórico-practico, en donde hacemos un conversatorio inicial y luego pasamos a la práctica.	
5.	Apoyar la selección de ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de losaprendices.	Realicé control de ambiente de aprendizaje para el desarrollo de la formación titulada: Técnico en cocina, la cual se imparte en el ambiente 103 de cocina de la escuela gastronómica de melgar. Para el complementario de **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435** también se utilizó el ambiente 103 de la escuela gastronómica de Melgar. Para el complementario de **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037 Y COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353** Se utilizo la cocina del eco hotel paraíso del oriente en el municipio de Icononzo.	Se evidencia en: El registro de entrega de la cocina que reposa enlos archivos de la escuela gastronómica de melgar para las fichas: técnico en cocina 2481634 y aplicación de buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos y bebidas 2668435**.** Con las fichas de caracterización para la creación de los cursos evaluación sensorial de alimentos 2680037 y cocina típica colombiana 2684353 imagen adjunta al archivo evidencias contractuales mes noviembre.
6.	Orientar los procesos de aprendizaje según lasnecesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y	Impartí formación integral profesional en la siguiente competencia: **Técnico en cocina FICHA 2481634**	**Esto se puede evidenciar en:** Proyecto Formativo Técnico en cocina “E-LIBRO, GUIA PROFESIONAL DE COCINA” con

	programas curriculares vigentes.	**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 **COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353** **COMPETENCIA:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** • Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. • Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente • Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de	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 Imagen de reporte de novedades adjunta en el archivo de evidencias mes de noviembre.

		acuerdo con las demandas del cliente. • Elaborar rellenos con salsas base 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. • Elaborar platos calientes y platos fríos nacionales de acuerdo con la programación y la receta estándar. • Elaborar postres calientes y postres fríos nacionales, siguiendo los parámetros de calidad **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037** **COMPETENCIA:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos **RESULTADOS DE APRENDIZAJE** • Planear pruebas sensoriales de alimentos de acuerdo a protocolos establecidos por la empresa y normativa. • Desarrollar pruebas sensoriales de alimentos según técnicas de análisis y normativa. • Interpretar los resultados de las pruebas sensoriales realizadas a los alimentos según protocolos y análisis estadístico. • Recomendar los ajustes necesarios para la mejora de las características sensoriales de los alimentos según resultados de las pruebas sensoriales. **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435** **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE	

		RESULTADOS DE APRENDIZAJE • Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria. • Ejecutar buenas prácticas de manufactura en la elaboración de productos acorde con normativa alimentaria. • Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria. • Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.	
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 **COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353** **COMPETENCIA:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037** **COMPETENCIA:** Aplicar análisis sensorial en alimentos de	Esto se logra evidenciar en las guías de aprendizaje que se encuentran adjuntos en el informe. Reporte de tiempo de actividades del instructor y Diagrama Horario del instructor en la plataforma SofíaPlus. Imagen de reporte de novedades adjunta en el archivo de evidencias mes de noviembre.

		acuerdo con normativa y protocolos técnicos **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435** **COMPETENCIA:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE **Como actividades de enseñanza**: • Formación por medio de ayudas audiovisuales, • Resolución de preguntas por medio de la estrategia resolución de casos. • Juego de roles. **Como actividades de Aprendizaje:** • Talleres prácticos desarrollados en el ambiente de cocina, aula 103. • Estructuración de mesas de opinión. • Desarrollo de foros a preguntas propuestas. **Actividades de Evaluación:** presentación de los temas tratados a modo de exposición y prácticas para reafirmación de conocimientos.	
8	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Solicite la creación, cierre y certificación de las fichas complementarias: • **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435** • **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037** • **COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353** Envié la programación pedagógica del mes de noviembre	Se puede evidenciar en el reporte de novedades, imagen adjunta al archivo de evidencias contractuales Los juicios evaluativos de las fichas que finalizaron que reposan en la plataforma Sena Sofia plus. Aplicativo Sofia Plus Programación del instructor por días y horas e imagen de la misma adjunta al archivo de evidencias contractuales mes de noviembre. El cierre y certificación de las fichas **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS**

			DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435, EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037 Y COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353 (imagen adjunta en archivo de evidencias contractuales) Imagen de la programación mes noviembre, adjunta al archivo de evidencias contractuales
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 noviembre, evalué y realicé cierre de manera precisa según lineamientos instituciones a las formaciones complementarias: • **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435** • **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037** • **COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353**	Se puede evidenciar mediante los juicios evaluativos en la plataforma Sofia plus y en la carta de enviada solicitando la certificación de la formación a través del formulario dispuesto para tal fin. Imagen adjunta al archivo de evidencias contractuales
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 noviembre, 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, en la programación del mes de noviembre e imagen de la misma adjunta al archivo de evidencias contractuales

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 noviembre no realice esta actividad.	No lo puedo evidenciar ya que no se llevó a cabo.
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 noviembre 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 ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES. **Resultados de aprendizaje:**	Esto se pude evidenciar en: Programación del mes de noviembre 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 la Ficha: **2481634**.e imagen adjunta a este informe Diagrama de Horario del Instructor imagen adjunta en el archivo de evidencias. Reporte de Tiempos y Actividades del Instructor, reposa en la plataforma Sofia Plus. Imagen de formulario enviado solicitando Certificación de las fichas: • **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435** • **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037** • **COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353** Reporte de aprendices matriculados y rutas de aprendizaje que reposan en el aplicativo Sofia plus para las fichas: • **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435** • **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037** • **COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353**

		• 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 noviembre de 2022 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: Matricula, cierre y certificación de las fichas: • **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435** • **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037** • **COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353**	
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) • **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435** • **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037** • **COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353**	En noviembre se soportan las evidencias contractuales, por medio de la utilización de las Guías de aprendizaje adjuntas a este archivo

14.	Diseñar materiales de formación para el programa que estén orientando en el proceso de formación.	Utilicé guías de aprendizaje para llevar a cabo las formaciones deacuerdo con la exigencia de la institución, y adicional a eso implemente material informativo 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 TECNICO EN COCINA** y las complementarias **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435, EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037 Y COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353**	Lo puedo evidenciar mediante las guías de aprendizaje que se adjuntan a este documento
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: **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435, EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037 Y COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353** 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.	Se puede evidenciar en la programación del mes de noviembre que reposa en el aplicativo Sofiaplus (imagen adjunta en el archivo de evidencias) y listas de asistencia que reposan adjuntas a este informe.
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. **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	Esto se puede evidenciar en el aplicativo de Sofia plus, en el proyecto formativo e informe de apoyo a la formación.

		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	
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.	Aplique el proceso de formación a través del manejo de la plataforma Sofia plus generando los juicios evaluativos de los aprendices del **TÉCNICO EN COCINA 2481634** y de los complementarios APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS **2668435**, EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS **2680037** Y COCINA TIPICA COLOMBIANA **2684353**	Esto se logra evidenciar en las guías de aprendizaje que se implementaron para las siguientes formaciones y listados de asistencia que reposan adjuntas este informe Imagen de solicitud de certificación de las fichas **2668435, 2680037 Y 2684353**
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 noviembre, 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.”**	Lo puedo evidenciar con la programación del mes de noviembre que reposa en la plataforma Sofia plus (imagen adjunta en el archivo de evidencias)
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.	Elaboré la cuenta de cobro del mes vigente del contrato de prestación de servicios No. CO1.PCCNTR.3301592	Esto se puede evidenciar en la información contenida en los archivosGF y GC presentados con la presentecuenta de cobro: **GF_1110506996 _11422_NOV_2022** ▪ Planilla de pago SIC ▪ Planilla seguridad social de octubre de 2022 **GC_1110506996 _11422 -NOV -2022** ▪ Informe de ejecución contractual

			▪ Diagrama horario instructor ▪ Informe reporte de tiempos ▪ Guías de aprendizaje
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 noviembre, 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.”**	Lo puedo evidenciar con la programación del mes de noviembre que reposa en la plataforma Sofia plus (imagen adjunta en el archivo de evidencias)
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.	Para el mes de noviembre no se llevó a cabo esta actividad.	No lo puedo evidenciar ya que no se llevó a cabo esta actividad.
22.	Apoyar y gestionar el proceso de certificación de sus aprendices, así como apoyar en la organización de las ceremonias de graduación de sus aprendices.	Apoye y gestione con gestión académica, el cierre y la certificación de las fichas complementarias • **APLICACION DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 2668435** • **EVALUACION SENSORIAL DE ALIMENTOS 2680037** • **COCINA TIPICA COLOMBIANA 2684353**	Lo puedo evidenciar con el correo d confirmación recibido de formularios de Google dispuesto para tal fin (imagen adjunta en el archivo de evidencias) para las fichas **2668435, 2680037 Y 2684353**
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	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.

	productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes al programa de formación se estén fortaleciendo, y este asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.		
25	Apoyar el seguimiento a la bitácora quincenal de los aprendices en la plataforma, en la cual señalan las actividades que están adelantando en el desarrollo de la etapa práctica; verificando que cumplan con los parámetros establecidos por el reglamento del aprendiz.	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 el empresario a los aprendices en etapa productiva, identificando aspectos a mejorar y haciendo las recomendaciones pertinentes a cada aprendiz.	Durante el periodo actual no fui asignado para evaluación que realiza 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	Sin evidencia ya que en este periodo no se desarrolló esta actividad
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	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

	cursos realizados durante la ejecución del contrato (El primero cursado durante el primer semestre del año 2022 y el segundo ante del 31 de octubre de 2022). Nota: Esta obligación está sujeta a que laENI en la vigencia integre a los contratistas instructores al plan de capacitación como en la vigencia anterior		
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.	. Sin evidencia ya que hasta la fecha no he desarrollado esta actividad.

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 **9442383417** operador aportes en línea periodo octubre 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