PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibague, marzo de 2023

Señor
MAURICIO TAUTIVA GUZMAN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4500950
Coordinador Academico
Centro de Comercio y Servicios
SENA Regional Tolima
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes Marzo del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.4500950 del año 2023

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

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL PESOS M/CTE ($43.016.715). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES NOVENTA Y SIES MIL OCHOCIENTOS TREINTA PESOS M/CTE ($4.096.830) cada uno. Un pago final por valor de DOS MILLONES CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS QUINCE PESOS ($2.048.415) correspondiente al mes de diciembre de 2023 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 No. 167770074927 del banco DAVIVIENDA de cuyo titular es 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 el pago, el 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 laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

OBJETO: CONTRATAR LA PRESTACION DE SERVICIOS DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA IMPARTIR FORMACION EN LOS DIVERSOS PROGRAMAS DE CAPACITACION A PERSONAS EN SITUACION DE DESPLAZAMIENTO Y ASI CUMPLIR LAS METAS ESTABLECIDAS PARA EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2023 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 del curso PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 y PREPARACION COMIDAS RAPIDAS-AMASIJOS con ficha Nº 2733986 a población del convenio SENA-ICBF 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) según las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS y Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE Se brindo formación Complementaria a los aprendices de los cursos de APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 Y 2700977 y COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 de población INPEC en los cuales se desarrollo la competencia (Controlar puntos de control criticos en los procesos de producción según legislacion vigente.) y (Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) Según las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE. Se gestionó y procesó formato de Planeación Pedagógica del proyecto Formativo, formato GPFI-F-134 y Formato GFPI-F-135 guía de aprendizaje AUXILIAR COCINA ALISTAMIENTO con competencia (PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS	Aporto como evidencia la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, COCINA CALIENTE y PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS 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 APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 Y 2700977, COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 y PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986 que se encuentran en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_MAR_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA ALISTAMIENTO. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con

		DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.) relacionada al programa de Auxiliar en Cocina con ficha número 2727555 del centro de comercio y servicios 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.	fecha de 01/03/2023 a 31/03/2023 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/03/2023 a 31/03/2023 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 ocupación de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas.	Me encuentro certificado en la norma de Competencia Laboral 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa en el Nivel Intermedio y con vigencia hasta el 18 de septiembre del año 2024. Me encuentro certificado en la norma de Competencia Laboral 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.	Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposa en Competencias Laborales de mi hoja de vida de la plataforma de la agencia pública de empleo del SENA. Se puede evidenciar en el soporte de la hoja de vida del Sigep II que se encuentra en Documentos del Proveedor del SECOP II.
4	Apoyar e impulsar, la selección de estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación Profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Se efectuo el 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.	Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_MAR_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS, Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA ALISTAMIENTO.

		EVALUACION- como articulos donde se evidencias los resultados de aprendizaje, reconocer las normas higiénico, sanitarias del manipulador de alimentos. analizar la importancia de las medidas de vigilancia y control en la manipulación de alimentos según normativa y principios éticos identifica el rol y condiciones del manipulador de alimento según normatividad, caracterizacion de los alimentos según tipo de riesgo y su impacto en la salud pública según normas técnico científicas. reconoce los métodos de conservación y almacenamiento de alimentos según normas técnico científicas. describe las técnicas de limpieza y desinfección en: manos, superficies, equipos y menaje según las normas para las fichas Nº 2700975 y 2700977 de APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se efectuo el 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	Se evidencia en los diferentes correos electrónicos enviados a traves del correo mreyes235@misena.edu.co y mensajes de Whatsapp enviados a los líderes del convenio SENA–INPEC y SENA-ICBF correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha Nº 2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE, ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS, ficha Nº 2727555 de AUXILIAR COCINA y fichas Nº 2700975 y 2700977 de APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta.

		producción con baterías y utensilios adecuados. Interpreta receta estándar. Preparar platos calientes y frios para la ficha N° 2700976 del programa de formación complementaria PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS del Centro de Comercio y Servicios del SENA. 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 gastronomicos, historia, importancia, lenguaje técnico. áreas de cocina. características y organigrama. bpm, manejo de equipos, herramientas y utensilios. técnicas de preparación, cortes y cocción de alimentos. preparaciones bases: fondos, salsas calientes. mise en place: áreas, equipos, insumos y menaje valorar la receta estándar. valorar e interpretar la historia de la gastronomía. realizar 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. prepara platos calientes para las fichas Nº 2717330 y 2726083 de 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 sobre técnicas de interpretación de receta estándar. conceptos de mise en place (pre alistamiento). la utilización de unidades de medida: peso, capacidad técnicas para la identificación de materia prima para la preparación de las recetas. manejo de equipos para medición de peso, volumen y temperatura (gramera, bascula, balanza, termómetros) (a, b , c) y técnicas para cocción de alimentos. normas de higiene y manipulación de alimentos. manejo de operaciones básicas de cocina. elaboración de las diferentes clases de salsas y técnicas de elaboración de amasijos, uso de las clases de preparaciones rápidas calientes, y uso de la terminología gastronómica para la ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se efectuó el proceso de elaboración y desarrollo de guía de aprendizaje con conceptos aplicados a conocimientos Teórico-prácticos, implementando técnicas didácticas de ENSEÑANZA – sesiones en linea, talleres virtuales y video conferencias que estimulen la capacidad intelectual del aprendiz , APRENDIZAJE – como son la elaboración de las diferentes preparaciones y la resolución de problemas reales y simulados que se presenten en las temáticas expuestas y EVALUACION como trabajos escritos y cuestionarios realizados durante las sesiones en el desarrollo del aprendizaje para la ficha N° 2727555 del programa de formación Titulada en Auxiliar Cocina 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	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 2700975 y 2700977 de	Se evidencia en los registros de ingreso al centro penitenciario y carcelario INPEC de COIBA – Picaleña.

	requerimientos de los aprendices.	APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS y fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE en el marco del convenio SENA – INPEC. Se gestionó el ambiente de aprendizaje en el área de la cocina de la Fundacion Grupo de Apoyo Fenix para el grupo de aprendices de ficha Nº 2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS y ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS en el marco del convenio SENA-ICBF. Se gestionó ambiente de aprendizaje para un grupo de aprendices del programa de formación titulado Auxiliar Cocina con ficha N° 2727555 del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario en el marco del convenio SENA – INPEC	Se puede evidenciar en las bitácoras de ingreso al centro de protección al menor infractor del ICBF.
6	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Se impartió formación segun metodologías y se efectuaron los procesos de evaluación de los resultado de aprendizaje 1-preparar alimentos teniendo en cuenta receta estandar y las ordenes de servicios y normas de balanceo nutricional 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 CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación segun metodologías y se efectuaron los procesos de evaluación de los resultado de aprendizaje 02 interpretar los procedimientos de vigilancia de los puntos críticos de control establecidos 04 informar las desviaciones encontradas en los procesos según procedimiento establecido 03 aplicar el control de los puntos críticos en las etapas del proceso productivo según procedimiento establecido 01 comprender la normativa relacionada con el sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control de la competencia (Controlar puntos de control criticos en los procesos de producción según legislacion vigente.) para el curso complementario en APLICACION DE MEDIDAS DE	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/03/2023 a 31/03/2023 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/03/2023 a 31/03/2023 de SOFIA-PLUS Se puede evidenciar en los reportes de asistencia de los programas de formación complementaria en ficha Nº 2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE, ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS, ficha Nº 2727555 de AUXILIAR COCINA y fichas Nº 2700975 y 2700977 del programa de formación complementario en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_MAR_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION COMIDAS RAPIDAS

		CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas N° 2700975 y 2700977 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación segun metodologías con resultados de aprendizaje *1*-Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente 2-Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo a la receta estándar 3-Realizar el mise en place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. 4-Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente. 5-Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultado del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento. 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 PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación segun metodologías con resultados de aprendizaje 2. Preparar salsas calientes nacionales 3. Elaborar platos calientes nacionales 1. Elaborar preparaciones básicas calientes 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 COCINA CALIENTE con fichas N° 2717330 y 2726986 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías de los resultado de aprendizaje (1.concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 2.aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño	– AMASIJOS, Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA ALISTAMIENTO.

		laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 3.generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. 4.asumir actitudes críticas , argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. 5.asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social. 6.desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social. 7.desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje. 8.gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. 9.interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales. 10.reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del sena. 11redimensiona Permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva. 12.identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. 13.generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral. 14.asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.) de la competencia (PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA	

		NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.) para el programa de formación Titulada en Auxiliar Cocina con ficha N° 2727555 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 puntos de control criticos en los procesos de producción según legislacion vigente.) 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 complementaria en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 Y 2700977 y COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 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 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	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/03/2023 a 31/03/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/03/2023 a 31/03/2023 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 guia de aprendizaje para los programas de formación complementaria APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 Y 2700977, COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976, PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986 y Programa de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha Nº 2727555 mismas que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el Registro de Asistencia tomada por el instructor a los aprendices del programa de formación en titulada en Auxiliar Cocina con ficha N° 2727555 y los cursos complementarios con ficha Nº 2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS, programa de formación complementario en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 Y 2700977 y COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en la diferentes actividades realizadas en el desarrollo de los cursos complementarios para los programas de Formación complementaria con ficha N° 2700976

		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 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha N° 2700976 y PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS de ficha Nº 2733986 del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA – ICBF. Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de la construcción de autonomía para garantizar la calidad de la formación en el marco de la formación por competencias, se les informo sobre el aprendizaje por proyectos y el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, se les capacito sobre como estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento se activo el desarrollo de conceptos en sustancia, mezcla,	de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE, ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS y fichas Nº 2700975 y 2700977 de APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS y programa de formación en titulada en Auxiliar Cocina con ficha N° 2727555 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.

		disolución), estado de la materia (sólido, líquido, gaseoso), propiedades físicas y químicas de la materia (masa, volumen, temperatura, densidad). unidades de medición: sistema internacional (si), conversión de unidades y elementos técnicos de frutas y verduras empleando procedimientos de acondicionamiento. Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos. -Medidas y sus equivalencias. -Terminología básica de cocina. uso de las tablas de equivalencia para la competencia (PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL) para el programa de formación Titulada en Auxiliar Cocina, con ficha 2727555, para un grupo de aprendices de población privada de la libertad en el marco del convenio SENA – INPEC**.**	
8	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Se atendió y dio respuesta a los diferentes PQRS enviados a la Subdirección de Centro solicitando ser inscritos en la oferta de cursos complementarios en el área de Cocina. 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 CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 y PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS ficha Nº 2733986 en la plataforma Senasofia plus. Se creo ruta de aprendizaje en la plataforma senasofiaplus para dar apertura a los cursos complementarios con fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE, ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS. Se efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso del área de educativas y Cocina del centro del joven infractor de la Fundacion Grupo de Apoyo Fenix del ICBF para los grupos de aprendices de la ficha N°	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 como pantallazo 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 PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS con ficha Nº 2733986 y COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 enviados a gestion academica a través del link Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria y 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 APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas N° 2700975 y 2700977, COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 y programa de formación complementario en

		2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS y ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS. Se efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso del área de educativas y Asadero del centro Penitenciario y Carcelario de COIBA Picaleña – INPEC, para los grupos de aprendices de las fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE y fichas N° 2700975 y 2700977 del programa de formación complementario en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS en el marco del convenio SENA – INPEC. Se creo ruta de aprendizaje en la plataforma Senasofia-plus y Se efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso del área de educativas y Asadero del centro Penitenciario y Carcelario de COIBA Picaleña – INPEC para dar apertura al programa de formación titulada en Auxiliar Cocina con ficha Nº 2411162 del centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió la respectiva Carta de Cierre Certificacion de los Programas de Formacion Complementaria una vez calificados los respectivos Juicios Evaluativos de las fichas N° 2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, fichas N° 2700975 y 2700977 del programa de formación complementario en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS y ficha Nº 2717330 de COCINA CALIENTE del Centro de Comercio y Servicios.	PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 y PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986 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 Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE y ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS y la ficha N° 2727555 del programa de formación titulada Auxiliar Cocina en la plataforma Senasofiaplus.. Se evidencia en los registros de ingreso al centro de Jovenes infractores de la Fundacion Grupo de Apoyo Fenix del ICBF. Se evidencia en los registros de ingreso al centro penitenciario y carcelario INPEC de COIBA – Picaleña.
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 Evaluacion de la cual se evaluaron los resultados de aprendizaje 02 INTERPRETAR LOS PROCEDIMIENTOS DE VIGILANCIA DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL ESTABLECIDOS. 04 INFORMAR LAS DESVIACIONES ENCONTRADAS EN LOS PROCESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. 03 APLICAR EL CONTROL DE LOS PUNTOS	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 2717330, fichas N° 2700975 y 2700977 del curso complementario en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS y ficha Nº 2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS

		CRÍTICOS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO PRODUCTIVO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. 01 COMPRENDER LA NORMATIVA RELACIONADA CON EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL según la competencia de CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE para los programas de formación complementario con las fichas N° 2700975 y 2700977 del curso complementario en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS del Centro de Comercio y Servicios. Se getionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con estrategia de enseñanza - aprendizaje y Evaluación de la cual 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 2717330 del Centro de Comercio y Servicios. Se gestionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con estrategia de enseñanza - aprendizaje y Evaluacion de la cual se evaluaron los resultados de aprendizaje PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL según la competencia en PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para el programa de formación complementario en PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº	COCIDAS mismas que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion de los programas de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha N° 2727555 y los programas de formación Complementario en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 y 2700977, curso de Cocina Caliente con ficha 2717330 y curso de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificacion de los programas de formación Complementaria APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 y 2700977, curso de COCINA CALIENTE con ficha 2717330 y curso de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica y de las cuales adjunto imagen a esta cuenta.

		2700976 del Centro de Comercio y Servicios. Se gestionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con estrategia de enseñanza - aprendizaje y Evaluacion de la cual se evaluaron los diguientes resultados de aprendizaje 1.concertar alternativa y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 2.aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 3.generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. 4.asumir actitudes críticas , argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. 5.asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social. 6.desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social. 7.desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje. 8.gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. 9.interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales. 10.reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del sena. 11redimension permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva. 12.identificar las oportunidades que el sena ofrece en el	

		marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. 13.generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral. 14.asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.) de la competencia (PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.) para el programa de formación titulada AUXILIAR COCINA, con ficha 2727555 del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima. Se calificò los respectivos resultados de aprendizaje de los cursos de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976, APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con las fichas N° 2700975 y 2700977, Cocina Caliente con ficha Nº 2717330 y programa de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha Nº 2727555 en la plataforma sofia plus.	
10	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	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 marzo no participe en reuniones de área para formulación de proyectos.
11	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el conocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación.	Se realizó la respectiva inducción a los aprendices de los programas de formación complementarias con fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE y ficha Nº 2733986 del curso complementario en PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS 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	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 PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986 y curso complementario en COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 que reposan en el portafolio del instructor y enviadas através del link de (Entrega Documentos Proceso

		requerirán para el desarrollo del programa de formación del Centro de Comercio y Servicios. Realicé en el mes de marzo la inducción y seguimiento de Conocimientos Previos a los aprendices del programa de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha N° 2727555 del Centro de Comercio y Servicios, dandoles a conocer las normas y reglamentos del SENA, y la forma de gestionar las actividades a realizar de igual forma durante el periodo de formación se gestionó el uso de herramientas practicas y tecnologicas para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices, de igual manera se les informó los temas relacionados con el Modelo Pedagógico Institucional.	de Matricula Formación Complementaria) a gestión academica de la cual adjunto imagen en la presente cuenta.
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 aprendizade COCINA CALIENTE 2717330 y la ruta de aprendizade COCINA CALIENTE 2726083 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 dos grupos de aprendices de las fichas N° 2717330 y 2726083 del curso complementario en COCINA CALIENTE del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA-INPEC. Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS la ruta de aprendizade de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS 2733986 con la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO para asociar a un grupo de aprendices de la ficha N° 2733986 del curso complementario en PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA-ICBF.	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/03/2023 a 31/03/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/03/2023 a 31/03/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en la lista de aprendices asociados a ruta aprendizaje de las fichas N° 2717330 y 2726083 del curso complementario en COCINA CALIENTE que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se evidencia en las listas de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de la ficha Nº 2733986 PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS.
		Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para el programa de formación titulada AUXILIAR COCINA con ficha N°

13	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación.	SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) con resultados de aprendizaje PREPARAR ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA RECETA ESTANDAR Y LAS ORDENES DE SERVICIOS Y NORMAS DE BALANCEO NUTRICIONAL 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 PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS con ficha Nº 2733986 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con 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 aprendizaje 2.PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES 3.ELABORAR PLATOS CALIENTES NACIONALES 1.ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS CALIENTES DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR 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	2727555 y para los programas de formación complementaria en COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 y PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986 que reposan en el portafolio del Instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_MAR_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA ALISTAMIENTO. 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.

		programa de formación complementaria en COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 del centro de Comercio y Servicios. Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con la competencia (PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL) con resultados de aprendizaje (1.concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 2.aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 3.generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. 4.asumir actitudes críticas , argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. 5.asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social. 6.desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social. 7.desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje. 8.gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. 9.interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales. 10.reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo	

		con la dinámica organizacional del sena. 11.redimensionapermanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva. 12.identificar las oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. 13.generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral. 14.asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida.) y técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, se les capacito sobre como estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento se activo el desarrollo de conceptos en sustancia, mezcla, disolución), estado de la materia (sólido, líquido, gaseoso), propiedades físicas y químicas de la materia (masa, volumen, temperatura, densidad). unidades de medición: sistema internacional (si), conversión de unidades y elementos técnicos Medidas y sus equivalencias. Terminología básica de cocina. uso de las tablas de equivalencia para el programa de formación Titulada en AUXILIAR COCINA con ficha 2727555 para un grupo de aprendices de población privada de la libertad del convenio SENA - INPEC	
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	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para el programa de formación titulada AUXILIAR COCINA con ficha N° 2727555 y para los programas de formación complementaria en

		ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO aplicando conocimientos Teórico - prácticos, implementando técnicas didácticas de ENSEÑANZA – actividades didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales APRENDIZAJE – como son la utilización tecnologías integradas al área de los alimentos procesados, EVALUACION como los videos y chats soportadas en las respectivas plataformas tecnoliogicas que recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias de alimentos y conceptos de tipos de preparaciones de base de cocina fría: ensaladas, vinagretas, aderezos, coulis, mayonesas compuestas, pates, encurtidos, escabeches, dips, antipastos, ceviches, rollos (rolls), terrinas, galantina, sanduches y pasabocas. bebidas frías. decoración de platos. manejo de las materias primas conforme parámetros de calidad y la preparación de platos de mayor relevancia para la ficha Nº 2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS y ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA-ICBF. 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 puntos de control criticos en los procesos de producción según legislacion vigente.) 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	COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083, PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 y APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 y 2700977 que reposan en el portafolio del Instructor y adjunto 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 APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con ficha Nº 2700975 y 2700977, programa de formación en PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976, PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986, COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 y ficha N° 2727555 del programa de formación titulada AUXILIAR COCINA del centro de Comercio y Servicios que reposan en el portafolio del instructor y de las cuales aporto imagen a esta cuenta.

		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 2700975 y 2700977 del programa de formación complementaria en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS y fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA-INPEC. 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 (PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL) y estrategia de enseñanza - aprendizaje - evaluacion y actividades con conceptos propios de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; soportadas en el utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, integradas, en ambientes abiertos y pluritecnológicos, que en todo caso recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, se les capacito sobre como estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que logra a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información para la construcción de conocimiento se activo el desarrollo de conceptos en sustancia, mezcla, disolución), estado de la materia (sólido, líquido, gaseoso), propiedades físicas y químicas de la materia (masa, volumen, temperatura, densidad). unidades de medición: sistema internacional (si), conversión	

		de unidades y elementos técnicos Medidas y sus equivalencias. Terminología básica de cocina. uso de las tablas de equivalencia para la ficha N° 2727555 del programa de formación titulado AUXILIAR COCINA del Centro de Comercio y Servicios.	
15	Apoyar el seguimiento a las acciones de formación teniendo en cuenta las directrices de la Dirección de Formación.	Se realizó seguimiento a través de las diferentes atividades propuestas en la GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje y en las tomas de asistencia a los aprendices y realicé seguimiento a traves de los diferentes talleres de la GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA ALISTAMIENTO, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE y GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS a los aprendices de los respectivos programas de formación complementaria en PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976, PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986, COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 y APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS de fichas Nº 2700975 y 2700977 del Centro del Joven Infractor del ICBF y aprendices de población privada de la libertad de COIBA - Picaleña en el marco de los convenios SENA-ICBF y SENA-INPEC.	Se puede evidenciar en las listas de reporte de asistencia y formato GFPI-PL-001 Registro de Asistencias firmadas por los aprendices de los cursos complementarios en PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 y PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986 y programas de formación complementario en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 y 2700977 y COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083 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 titulada Auxiliar en Cocina con ficha N° 2727555 según Proyecto formativo código 2702720 y para los programas de formación complementaria en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 Y 2700977, COCINA CALIENTE con fichas Nº 2717330 y 2726083, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 y PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS con ficha Nº 2733986 que reposan en el portafolio del Instructor y . adjuntas esta cuenta. Se evidencia en las diferentes actividades generadas y desarrolladas en el ambiente de cocina Centro del Joven Infractor de la FGA del ICBF 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 seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Presté apoyo a la programación de formación por Proyectos de la titulada en Auxiliar en Cocina con ficha N° 2411162 del Centro de Comercio y Servicios el cual se encuentra en la fase ANALISIS y en la actividad de proyecto ALISTAMIENTO, con resultados de aprendizaje (1.concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la política institucional. 2.aplicar técnicas de cultura física para el mejoramiento de su expresión corporal, desempeño laboral según la naturaleza y complejidad del área ocupacional. 3.generar hábitos saludables en su estilo de vida para garantizar la prevención de riesgos ocupacionales de acuerdo con el diagnóstico de su condición física individual y la naturaleza y complejidad de su desempeño laboral. 4.asumir actitudes críticas , argumentativas y propositivas en función de la resolución de problemas de carácter productivo y social. 5.asumir responsablemente los criterios de preservación y conservación del medio ambiente y de desarrollo sostenible, en el ejercicio de su desempeño laboral y social. 6.desarrollar procesos comunicativos eficaces y asertivos dentro de criterios de racionalidad que posibiliten la convivencia, el establecimiento de acuerdos, la construcción colectiva del conocimiento y la resolución de problemas de carácter productivo y social. 7.desarrollar permanentemente las habilidades psicomotrices y de pensamiento en la ejecución de los procesos de aprendizaje. 8.gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. 9.interactuar en los contextos productivos y sociales en función de los principios y valores universales. 10.reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del sena. 11.redimensionar permanentemente su proyecto de vida de acuerdo con las circunstancias del contexto y con visión prospectiva. 12.identificar las	Se puede evidenciar el formato de programación de fichas de titulada y en los formatos de GFPI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo del mes de marzo enviada al correo de Edwin Antonio Capera Garcia desde el correo institucional mmauricio@sena.edu.co y que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el reporte de juicios evaluativos de la plataforma SOFIA-PLUS de los aprendices del programa de formación Auxiliar en Cocina ficha N° 2727555.

		oportunidades que el sena ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional. 13.generar procesos autónomos y de trabajo colaborativo permanentes, fortaleciendo el equilibrio de los componentes racionales y emocionales orientados hacia el desarrollo humano integral. 14.asumir los deberes y derechos con base en las leyes y la normativa institucional en el marco de su proyecto de vida), de la competencia (PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.)	
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 del convenio SENA-ICBF y líder de convenio SENA – INPEC del Coiba picaleña GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje AUXILIAR COCINA ALISTAMIENTO, GFPI-F-135 guía de aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135 guía de aprendizaje APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, GFPI-F-135 guía de aprendizaje PREPARACION COMIDAS RAPIDAS - AMASIJOS y GFPI-F-135 guía de aprendizaje COCINA CALIENTE, Material Didactico y otros anuncios haciendo uso de TICs (correos electrónicos) 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 Preparacion Comidas Rapidas – Amasijos con ficha Nº 2733986 y Cocina Caliente con fichas Nº 2717330 y 2726083 del centro de Comercio y Servicios. Realicé el proceso de generación de ruta de aprendizaje y asociación de los aprendices en la plataforma SENA SOFIA-PLUS del programa de formación titulada Auxiliar Cocina con ficha N° 2727555, segun Proyecto formativo código 2702720 del Centro de Comercio y Servicios.	Se evidencia en los diferentes correos electrónicos enviados a traves del correo mreyes235@misena.edu.co y mensajes de Whatsapp enviados a los líderes del convenio SENA-INPEC y SENA-ICBF correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha N° 2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS y fichas N° 2700975 y 2700977 de APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE y ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS las cuales reposan en el portafolio del instructor y se encuentran pantallazos anexos a esta cuenta. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/03/2023 a 31/03/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/03/2023 a 31/03/2023 de SOFIA-PLUS.

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 marzo no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.	No hay evidencia ya que durante el Periodo contractual de marzo 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. Se creo ruta de aprendizaje en la plataforma Senasofia-plus para dar apertura a los programas de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha 2727555 y cursos complementarios con fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE y ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS. Se efectuaron los procesos de formación para el programa de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha 2727555 y los programas de formación complementaria con fichas Nº 2700975 y 2700977 de APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE, ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS y ficha Nº 2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió las respectivas Cartas de Cierre para los procesos de Certificacion de los Programas de Formacion Complementaria de las fichas Nº 2700975 y 2700977 de APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS, fichas Nº 2717330 de COCINA CALIENTE, ficha y ficha Nº 2700976 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 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 marzo de 2023 con los anexos:	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 01/03/2023 a 31/03/2023 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de las fichas Nº 2717330 y 2726083 de COCINA CALIENTE, ficha Nº 2733986 de PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS y programas de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha 2727555 en el aplicativo sofia plus. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de marzo de 2023. Entrega de los siguientes documentos: Planilla marzo versión ENERO 2023-1,23. Certificado de pago de seguridad social del mes febrero de 2023. 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 APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS. GFPI-F-135 guía de aprendizaje AUXILIAR COCINA ALISTAMIENTO. Certificado del concepto emitido por el medico ocupacional de la revicion de los exámenes preocupacionales. Certificado.

		1. Planilla marzo SI CONTRATISTA 2. Certificado de pago de seguridad social del mes febrero de 2023. 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 APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS. 7. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje COCINA CALIENTE. 8. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS. 9. GFPI-F-135 Guia de Aprendizaje PREPARACION COMIDAS RAPIDAS – AMASIJOS. 10. GFPI-F-135 guía de aprendizaje AUXILIAR COCINA ALISTAMIENTO 11. Certificado del concepto emitido por el medico ocupacional de la revicion de los exámenes preocupacionales.	GF_86047532_11523_MAR_2023 y GC_86047532_11523_MAR_2023 que reposan en el plan de pagos del periodo contractual de marzo 2023 de la plataforma SECOP II. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificacion de los programas de formación Complementaria APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 y 2700977, curso de COCINA CALIENTE con ficha 2717330 y curso de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.
20	Garantizar y gestionar la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo o de la cual es Gerente, cuando la formación así lo amerite.	Se gestionó la realización de la competencia (PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL) para los aprendices de la formación titulada Auxiliar Cocina con ficha N° 2727555 del Centro de comercio y Servicios.	Se puede evidenciar el formato de programación de fichas de formacion titulada enviada a Edwin Antonio Capera Garcia y en los formatos de GFPI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo del mes de marzo, que reposan en el portafolio del instructor
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 marzo 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° 2717330, APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas N° 2700975 y 2700977 y curso	Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos de la competencia CONTROLAR PUNTOS DE CONTROL CRITICOS EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN SEGÚN LEGISLACION VIGENTE

		complementario en PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS de ficha Nº 2700976 del Centro de Comercio y Servicios, correspondiente a grupos de aprendices de Poblacion INPEC y población ICBF respectivamente.	para el programa de formación complementaria en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas N° 2700975 y 2700977 y 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 N° 2717330 y PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS de ficha Nº 2700976 en el aplicativo sofia plus. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre y Certificacion de los programas de formación Complementaria en APLICACION DE MEDIDAS DE CONTROL PARA LA INOCUIDAD DE ALIMENTOS con fichas Nº 2700975 y 2700977, curso de COCINA CALIENTE con ficha 2717330 y curso de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2700976 enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica y de las cuales aporto pantallazo a 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 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	No se realizó seguimiento a ningún grupo de formación titulada en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de marzo no realice seguimiento a etapa productiva.

	asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.		
25	Apoyar el seguimiento a la bitácora quincenal de los aprendices en la plataforma, en la cual señalan las actividades que están adelantando en el desarrollo de la etapa práctica; verificando que cumplan con los parámetros establecidos por el reglamento del aprendiz.	No se hizo seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de marzo 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 marzo 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 marzo 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 marzo 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 febrero no me fue asignada formacion titulada en modalidad virtual.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de marzo no se efectuo formación titulada virtual.
30	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	Durante el periodo contractual de marzo del año 2023, no programé proceso de autoevaluación.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de marzo 2023 no se programó procesos de autoevaluacion.

	para dar seguimiento sistemático del cumplimiento de sus objetivos misionales, el análisis de las condiciones que afectan su desarrollo, y las medidas para el mejoramiento continuo. Esta cultura busca garantizar que la oferta y desarrollo de programas académicos se realice en condiciones de calidad y que las instituciones rindan cuentas ante la comunidad, la sociedad y el Estado sobre el servicio educativo que presta…". Para el 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. de la planilla **9447936510**, operador ***Aportes en Linea*** del mes de **febrero de 2023**. (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
Mauricio Tautiva Guzman
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.4500950 de 2023
Coordinador Academico