PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibagué, agosto de 2023

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

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Agosto 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 Específicas:

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 brindó formación Complementaria a los aprendices de los cursos de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 de población Demanda Social en los cuales se desarrolló la competencia (Higienizar Leche de acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativa) Según la GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS. Se brindó formación Complementaria a los aprendices de los cursos de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 de población Demanda Social en los cuales se desarrolló la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) Según la GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Se gestionó y procesó formato de Planeación Pedagógica del proyecto Formativo, formato GPFI-F-134 y Formato GFPI-F-135-V2 guía de aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 1 y GFPI-F-135-V2 guía de aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 2 con competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) relacionada al programa de	Aporto como evidencia la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 para los programas de formación complementaria en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 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 ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 que se encuentran en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_AGO_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje

		Auxiliar en Cocina con ficha número 2784339 del centro de comercio y servicios Para algunas de las actividades anteriores se hizo uso de la plataforma Sena-Sofía Plus, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 2. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/08/2023 a 31/08/2023 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/08/2023 a 31/08/2023 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 página 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 efectuó la elaboración y desarrollo de la guía de aprendizaje con conceptos básicos del alistamiento y manejo de alimentos según la normativa con estrategia de ENSEÑANZA- estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz, APRENDIZAJE- que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y aplicando los conceptos de fabricación, prevención de la contaminación cruzada almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos: generalidades, condiciones	Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_AGO_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS, Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 2. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos enviados a través del

		para los restaurantes y establecimientos gastronómicos. EVALUACION- como artículos donde se evidencias los resultados de aprendizaje, reconocer los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos del proceso productivo según criterios técnicos establecidos. Aplica métodos de limpieza y desinfección en las plantas procesadoras de leche de acuerdo a los protocolos establecidos. Aplica prácticas higiénicas y medidas de protección en procesos de higienización y elaboración de alimentos. Evalúa la calidad de la leche según procedimiento operativo estandarizado. Identifica las materias primas e insumos de acuerdo con el producto a elaborar. Aplica proceso de producción de helados y postres lácteos de acuerdo con el procedimiento establecido. Opera maquinaria, equipos y herramientas para procesamiento de helados y postres lácteos de acuerdo con protocolos establecidos. Envasa helados y postres lácteos según requerimientos técnicos y normativa vigente. Almacena helados y postres lácteos de acuerdo con los parámetros técnicos. Diligencia formatos de proceso según los protocolos establecidos. Dispone los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso según protocolos establecidos, describe las técnicas de limpieza y desinfección en: manos, superficies, equipos y menaje según las normas para la ficha Nº 2806791 de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se efectuó 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 gastronómicos, historia, importancia, lenguaje técnico. Áreas de cocina. Características y organigrama. BPM,	correo mreyes235@misena.edu.co y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de demanda social, líderes del convenio SENA-ICBF correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2784339 de AUXILIAR COCINA y ficha Nº 2806791 de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS, que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta.

		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 e interpretar receta estándar al igual que preparar platos calientes para las fichas Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 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 línea, 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° 2784339 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 1030A del Centro de Comercio y Servicios para el grupo de aprendices de Demanda Social de la ficha Nº	Se puede evidenciar en las bitácoras de seguridad que poseen los miembros de la compañía que presta los servicios de vigilancia en el centro

	requerimientos de los aprendices.	2806791 de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS. Se gestionó el ambiente de aprendizaje 1030A del Centro de Comercio y Servicios para el grupo de aprendices de la ficha Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS de población demanda Social. Se gestionó el ambiente de aprendizaje en el área de la cocina de la Fundación Grupo de Apoyo Fénix, para un grupo de aprendices del programa de formación titulado Auxiliar Cocina con ficha N° 2784339 del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar en el marco del convenio SENA – ICBF.	de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima. Se puede evidenciar en las bitácoras de ingreso al centro de protección al menor infractor del ICBF, Hogar Fénix.
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 según metodologías y procesos de enseñanza y evaluación para desarrollar el resultado de aprendizaje 04-EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN. 02-ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. 01-APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. 03-REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS, de la competencia (Higienizar Leche de acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativa) para el curso complementario en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación según metodologías y se efectuaron los procesos de evaluación de los resultados de aprendizaje 1.VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/08/2023 a 31/08/2023 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/08/2023 a 31/08/2023 de SOFIA-PLUS Se puede evidenciar en los reportes de asistencia de los programas de formación complementaria en ficha Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2784339 de AUXILIAR COCINA y ficha Nº 2806791 del programa de formación complementario en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_AGO_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 2.

		HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 2.IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 3.RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 4.IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS de la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) para el curso complementario en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha N° 2826562 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías de los resultado de aprendizaje 1-REALIZAR PROCESOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA EQUIPOS, ELEMENTOS Y MATERIAS PRIMA DE COCINA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. 2-AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE, de la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) Para el programa de formación Titulada en Auxiliar Cocina con ficha N° 2784339 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, elaboración de productos a base de leche como helados y postres, utilizar elementos e insumos de limpieza y desinfección. aplicar normas de higiene personal.	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/08/2023 a 31/08/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/08/2023 a 31/08/2023 de SOFIA-PLUS.

		identificar fuentes de contaminación de alimentos, de tipo físico, químico y biológico. determinar calidad de la leche. diferenciar las materias primas e insumos para la elaboración de helados y postres. aplicar técnicas para la transformación de la leche. monitorear parámetros de calidad del producto. realizar proceso de empaque de helados y postres lácteos. almacenar helados y postres lácteos. disponer los residuos sólidos y líquidos generados en el proceso disponer de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad de acuerdo a la competencia (Higienizar Leche de acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativa) para el programa de formación complementaria en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 del Centro de Comercio y Servicios para población Demanda Social. 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, elaboración de platos representativos de la MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes. Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar. Manejo de la higiene y limpieza en el área de preparación de alimentos. - materias primas: clasificación, pre alistamiento de productos y de utensilios y materia primas – manejo de las diferentes técnicas: de preparación, cortes y cocción, preparaciones colombianas de clasificación por origen. Reconocer las normas vigentes para manipuladores de alimentos identificar las medidas de vigilancia y control en la manipulación de alimentos diferenciar los peligros o tipos de contaminación que pueden adquirir los alimentos durante su manipulación. Identificar las enfermedades de	Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 Guía de aprendizaje para los programas de formación complementaria ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 y Programa de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha Nº 2784339 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° 2784339 y los cursos complementarios en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 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 fichas N° 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS y ficha Nº 2806791 de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS y programa de formación en titulada en Auxiliar Cocina con ficha N° 2784339 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.

		transmisión por consumo de alimentos contaminados y por manejo inapropiado del mismo. Reconocer los métodos de conservación y almacenamiento de alimentos para garantizar inocuidad en el producto terminado. Valorar las normas de higiene personal como manipulador de alimentos distinguir las técnicas de higiene de superficies, quipos y menaje en el procedimiento de manejo de alimentos describir las buenas prácticas higiénicas -BPM en la manipulación de alimentos. Analizar los programas que contempla el plan de saneamiento: programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas y roedores, manejo de agua potable, manejo seguro de residuos sólidos y líquidos de acuerdo a la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) para el programa de formación complementaria en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con fichas Nº 2826562 del Centro de Comercio y Servicios para aprendices de demanda Social. 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 del	

		conocimiento, se activó el desarrollo de conceptos didácticos para la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) para el programa de formación Titulada en Auxiliar Cocina, con ficha 2784339, para un grupo de aprendices de población de jóvenes vulnerables de la en el marco del convenio SENA – ICBF.	
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 académica los formatos de ficha de caracterización, GFPI-PL-001 registros de asistencia y documentos de identidad de los aprendices para los procesos de creación y matricula del programa de formación complementaria en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 en la plataforma Senasofia plus. Se creó ruta de aprendizaje en la plataforma Senasofiaplus para dar apertura al curso complementario con ficha Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS en la plataforma Senasofiaplus. Se efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso del Ambiente de Cocina 1030A del centro de Comercio y Servicios para los grupos de aprendices de los cursos complementarios en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS y ficha Nº 2806791 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 de población de Demanda Social. Se efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso del área de la cocina de la Fundación Grupo de Apoyo Fénix – ICBF para dar apertura al programa de formación titulada en Auxiliar Cocina con ficha Nº 2784339 del centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA – ICBF.	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados desde el mmauricio@sena.edu.co como respuesta de los PQRS enviados a Coordinación académica y que adjunto como pantallazo a esta cuenta. Se puede evidenciar en el envío de documentos de identidad y GFPI-PL-001 Registro de Asistencia firmado por los aprendices para proceso de matrícula del programa de formación complementaria en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 enviados a gestión académica 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 ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha N° 2806791 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 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 Sofiaplus de la ficha Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS en la plataforma Senasofiaplus. Se puede evidenciar en las bitácoras de seguridad que poseen los miembros de la compañía que presta

		Se elaboró y envió la respectiva Carta de Cierre Certificación del Programa de Formación Complementaria una vez calificados los respectivos Juicios Evaluativos de la ficha N° 2806791 de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS del Centro de Comercio y Servicios.	los servicios de vigilancia en el centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima. Se evidencia en los registros de ingreso al centro de Jóvenes infractores de la Fundación Grupo de Apoyo Fénix del ICBF.
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-V2 con estrategia de enseñanza - aprendizaje y Evaluación de la cual se evaluaron los resultados de aprendizaje 04-EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN. 02-ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE. 01-APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS. 03-REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS, de la competencia (Higienizar Leche de acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativa) para el programa de formación complementario en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha N° 2806791 del Centro de Comercio y Servicios. Se gestionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 con estrategia de enseñanza - aprendizaje y Evaluación de la cual se evaluaron los siguientes resultados de aprendizaje 1-REALIZAR PROCESOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA EQUIPOS, ELEMENTOS Y MATERIAS PRIMA DE COCINA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y LOS	Se evidencia en la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 con las diferentes actividades para los procesos de evaluación del programa de formación complementaria ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha N° 2806791 y programas de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha N° 2784339 misma que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluación de los programas de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha N° 2784339 y programa de formación Complementario en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha N° 2806791 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificación del programa de formación Complementaria ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha N° 2806791 enviada a través del link de Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión académica y de las cuales adjunto imagen a esta cuenta.

		ESTÁNDARES DE CALIDAD. 2- AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE de la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) para el programa de formación titulada AUXILIAR COCINA, con ficha 2784339 del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima. Se calificó los respectivos resultados de aprendizaje del curso ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha N° 2806791 en la plataforma Sofía 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 agosto 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 del programa de formación complementaria con ficha Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS donde se les trataron de manera breve los temas de Presentación de Senalogia, Derechos y deberes del aprendiz, Manual de convivencia y los elementos que requerirán para el desarrollo del programa de formación del Centro de Comercio y Servicios. Realicé en el mes de agosto el seguimiento de Conocimientos Previos a los aprendices del programa de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha N° 2784339 del Centro de Comercio y Servicios,	Se puede evidenciar en la lista de asistencia formato GFPI-PL-001 Registro de Asistencias para matricula firmadas por los aprendices del curso complementario en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 que reposan en el portafolio del instructor y enviadas a través del link de (Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria) a gestión académica de la cual adjunto imagen en la presente cuenta.

		recordándoles 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 prácticas y tecnológicas 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.	
12	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: - Registro de los juicios evaluativos. - Creación de rutas y asociación de aprendices. - Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. - Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS la ruta de aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS 2826562 con la competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE para asociar a un grupo de aprendices de la ficha N° 2826562 del curso complementario en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS del Centro de Comercio y Servicios para aprendices de Demanda Social. Se elaboró y envió la respectiva Carta de Cierre Certificación del Programa de Formación Complementaria una vez calificados los respectivos Juicios Evaluativos de la ficha N° 2806791 de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS del Centro de Comercio y Servicios.	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/08/2023 a 31/08/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/08/2023 a 31/08/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en la lista de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS que se encuentra en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en los reportes de juicios de evaluación del programa de formación complementaria en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con fichas Nº 2806791 de la plataforma SENA SOFIA-PLUS.
13	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación.	Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 con la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) con resultados de aprendizaje 1-REALIZAR PROCESOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA EQUIPOS, ELEMENTOS Y MATERIAS PRIMA DE COCINA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. 2-AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 para el programa de formación titulada AUXILIAR COCINA con ficha N° 2784339 y para los programas de formación complementaria en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 que reposan en el portafolio del Instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_AGO_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y

		DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE 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 del conocimiento para el programa de formación Titulada en AUXILIAR COCINA con ficha 2784339 para un grupo de aprendices de población de jóvenes vulnerables del convenio SENA – ICBF. Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 con la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) con resultados de aprendizaje 1.VALORAR LAS BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS EN ÁREAS RELACIONADAS CON LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 2.IDENTIFICAR LA NORMATIVA Y REQUERIMIENTOS RELACIONADOS CON LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 3.RECONOCER LAS TÉCNICAS HIGIÉNICO SANITARIAS EN LAS ETAPAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS 4.IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DEL PLAN DE SANEAMIENTO EN UN SERVICIO DE ALIMENTOS y estrategias de enseñanza - aprendizaje como identificar conceptos y refuerzos práctico necesario con talleres especiales en elaboración y conocimiento de preparaciones en con el manejo adecuado de las BPM lo que le permitirá la adquisición de conocimientos para reconocer las normas vigentes para manipuladores de alimentos identificar las medidas de	POSTRES LACTEOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 2. Se puede evidenciar en videos y material fotográfico y actividad realizada por los aprendices, que reposan en la PC de propiedad del Instructor y registro fotográfico que aporto a esta cuenta.

		vigilancia y control en la manipulación de alimentos diferenciar los peligros o tipos de contaminación que pueden adquirir los alimentos durante su manipulación. Identificar las enfermedades de transmisión por consumo de alimentos contaminados y por manejo inapropiado del mismo. Reconocer los métodos de conservación y almacenamiento de alimentos para garantizar inocuidad en el producto terminado. Valorar las normas de higiene personal como manipulador de alimentos distinguir las técnicas de higiene de superficies, quipos y menaje en el procedimiento de manejo de alimentos describir las buenas prácticas higiénicas -BPM en la manipulación de alimentos. Analizar los programas que contempla el plan de saneamiento: programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas y roedores, manejo de agua potable, manejo seguro de residuos sólidos y líquidos para la producción en la cocina para el grupo de aprendices pertenecientes al curso complementario en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 del Centro de Comercio y Servicios.	
14	Diseñar materiales de formación para el programa que estén orientando en el proceso de formación.	Diseñé materiales de formación (memofichas, actividades de aprendizaje como talleres, cuestionarios y evaluaciones) y Guías de aprendizaje con competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) y competencia (HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA) aplicando conocimientos Teórico - prácticos, implementando técnicas didácticas de ENSEÑANZA – actividades didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales APRENDIZAJE – como son la utilización tecnologías integradas al área de los alimentos procesados, EVALUACION como los videos y chats soportadas en las respectivas plataformas tecnoliogicas que recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias de alimentos y	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 para el programa de formación titulada AUXILIAR COCINA con ficha N° 2784339 y para los programas de formación complementaria en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con fichas Nº 2826562, y ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 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 ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 y programa de formación en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con fichas Nº 2826562 y ficha N° 2784339 del programa de formación titulada AUXILIAR COCINA del centro de Comercio y Servicios

		conceptos de tipos de preparaciones de base de cocina fría: ensaladas, vinagretas, aderezos, coulis, compuestos, pates, encurtidos, escabeches, dips, antipastos, ceviches, rollos (rollos), postres, helados, galantinas, 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 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS y ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS de ficha Nº 2806791 del Centro de Comercio y Servicios para población de Demanda Social. 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 (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) observando la normativa sanitaria y con estrategias de ENSEÑANZA- estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz, APRENDIZAJE- que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y aplicando los conceptos de métodos de cocción. EVALUACION como videos donde se evidencias los resultados de aprendizaje y las distintas técnicas y tipos de cortes, Aplicación 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 ficha Nº 2784339 del programa de formación titulada en AUXILIAR COCINA del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA-ICBF.	que reposan en el portafolio del instructor y de las cuales aporto imagen a esta cuenta.
15	Apoyar el seguimiento a las acciones de formación teniendo en cuenta las	Se realizó seguimiento a través de las diferentes actividades propuestas en la GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje y	Se puede evidenciar en las listas de reporte de asistencia y formato GFPI-PL-001 Registro de Asistencias

	directrices de la Dirección de Formación.	en las tomas de asistencia a los aprendices y realicé seguimiento con apoyo de los diferentes talleres de la GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 2, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, a los aprendices de los respectivos programas de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha Nº 2784339 y programas de formación complementaria en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con fichas Nº 2826562 y ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS de ficha Nº 2806791 con aprendices del Centro del Joven Infractor del ICBF en el marco del convenio SENA-ICBF y aprendices de población vulnerable de Demanda Social.	firmadas por los aprendices del curso complementario en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 enviadas al correo de gestión académica 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-V2 para el programa de formación titulada Auxiliar en Cocina con ficha N° 2784339 según Proyecto formativo código 2765756 y para los programas de formación complementaria en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 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 1030A del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima y ambiente de cocina del Hogar Fénix de la Fundación Grupo de Apoyo del instituto Colombiano del Bienestar Familiar ICBF que se encuentran en el portafolio del instructor y mismas que adjunto en esta cuenta mediante registro fotográfico.
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.	Se prestó apoyo a la programación de formación por Proyectos de la titulada en Auxiliar en Cocina con ficha N° 2784339 del Centro de Comercio y Servicios el cual se encuentra en la fase EJECUCION y en la actividad de proyecto DESARROLLO DE PRODUCTO, con resultados de aprendizaje 1-REALIZAR PROCESOS DE HIGIENE Y DESINFECCIÓN PARA EQUIPOS, ELEMENTOS Y MATERIAS PRIMA DE COCINA CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO Y LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD. 2-AGRUPAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS SIGUIENDO	Se puede evidenciar el formato de programación de fichas de titulada y en los formatos de Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo del mes de agosto enviada al correo de Edwin Antonio Capera García 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 COCINA con ficha N° 2784339.

		PARÁMETROS FIJADOS EN LOS MANUALES CLASIFICA LOS RESIDUOS MEDIANTE LAS NORMAS MEDIO AMBIENTALES E INTERNAS DE ACUERDO A LA NORMATIVIDAD VIGENTE de la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.)	
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 sincrónicos 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 formación del convenio SENA-ICBF y aprendices del grupo de Demanda Social, apoyado en las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 2, GFPI-F-135-V2 guía de aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS y GFPI-F-135-V2 guía de aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, así como Material Didáctico 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 del programa de formación complementaria en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2826562 del centro de Comercio y Servicios.	Se evidencia en los diferentes correos electrónicos enviados a través del correo mreyes235@misena.edu.co y mensajes de Whatsapp enviados a los líderes del convenio SENA-ICBF y aprendices de Demanda Social correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha N° 2806791 de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS y ficha N° 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS las cuales reposan en el portafolio del instructor y se aportan pantallazos anexos a esta cuenta. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/08/2023 a 31/08/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/08/2023 a 31/08/2023 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 agosto no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.	No hay evidencia ya que durante el Periodo contractual de agosto 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 creó ruta de aprendizaje en la plataforma Senasofia-plus para dar apertura al programa de formación complementaria con ficha Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS del Centro de Comercio y Servicios.	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS Coordinación Académica 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 01/08/2023 a 31/08/2023 de SOFIA-PLUS.

		Se efectuaron los procesos de formación para el programa titulada en AUXILIAR COCINA con ficha Nº 2784339 y los programas de formación complementaria con ficha Nº 2806791 de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS y fichas Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió la respectiva Carta de Cierre para los procesos de Certificación del Programa de Formación Complementaria de la ficha Nº 2806791 de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS 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 agosto de 2023 con los anexos: 1. Planilla agosto SI CONTRATISTA 2. Certificado de pago de seguridad social del mes de julio de 2023. 3. GTH-F_062_V.10 Informe mensual de Ejecución Contractual 4. Diagrama horario de instructor. 5. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación. 6. GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS. 7. GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. 8. GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 1 9. GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 2.	Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de la ficha Nº 2806791 de ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS, ficha Nº 2826562 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS y programa de formación titulada en AUXILIAR COCINA con ficha 2784339 en el aplicativo Sofíaplus. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de agosto de 2023. Entrega de los siguientes documentos: Planilla agosto versión ENERO 2023-1,23. Certificado de pago de seguridad social del mes julio de 2023. GTH-F_062_V.10 Informe mensual de Ejecución Contractual, Diagrama horario de instructor. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación. GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS. GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje AUXILIAR COCINA DESARROLLO DE PRODUCTO 2. GF_86047532_11523_AGO_2023 y GC_86047532_11523_AGO_2023 que reposan en el plan de pagos del periodo contractual de agosto 2023 de la plataforma SECOP II. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificación del programa de formación Complementaria en ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 enviadas a través del link de Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión académica.
20	Garantizar y gestionar la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su	Se gestionó la realización de la competencia (APOYAR LA PRODUCCIÓN Y EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.) para los aprendices de la formación titulada	Se puede evidenciar el formato de programación de fichas de formación titulada enviada a Edwin Antonio Capera García y en los formatos de Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo del mes de

	cargo o de la cual es Gerente, cuando la formación así lo amerite.	Auxiliar Cocina con ficha N° 2784339 del Centro de comercio y Servicios.	agosto, 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.	Se brindó acompañamiento y orientación a los aprendices para diligenciamiento de formatos de las bitácoras de la etapa productiva, ya que al ser convenio SENA –INPEC los aprendices tiene asegurada la etapa productiva.	Se evidencia en los registros de ingreso al centro penitenciario y carcelario INPEC de COIBA – Picaleña.
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 del curso complementario en ELABORACION DE HELADOS Y NPOSTRES LACTEOS con ficha Nº 2806791 del Centro de Comercio y Servicios, correspondiente a grupos de aprendices de Población Demanda Social	Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos de la competencia HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA) para el programa de formación complementaria en ELABORACION DE HELADOS Y NPOSTRES LACTEOS con ficha Nº 2808791 en el aplicativo Sofía plus. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificación del programa de formación Complementaria en ELABORACION DE HELADOS Y NPOSTRES LACTEOS con ficha Nº 2808791 enviadas a través del link de Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión académica 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	Se realizó apoyo al seguimiento de la etapa productiva del grupo de formación titulada Auxiliar Cocina ficha Nº 2727555 en el marco del convenio SENA –INPEC	Se evidencia en los registros de ingreso del Complejo de COIBA Picaleña y correos de comunicación entre el Instructor responsable del seguimiento a etapa productiva desde mreyes235@misena.edu.co.

	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.	No se hizo seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de agosto 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 agosto 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 agosto 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 agosto 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 agosto no me fue asignada formación titulada en modalidad virtual.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de agosto no se efectuó formación titulada virtual.
30	Apoyar al centro de formación en el cumplimiento de los lineamientos del decreto 1330 de agosto de 2019,	Durante el periodo contractual de agosto del año 2023, no programé proceso de autoevaluación.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de agosto 2023 no se programó procesos de autoevaluación.

	especialmente en lo relacionado con el Artículo 2.5.3.2.3.1.4 en cuanto a la cultura de Autoevaluación que se define como “el conjunto de mecanismos que las instituciones tienen para dar seguimiento sistemático del cumplimiento de sus objetivos misionales, el análisis de las condiciones que afectan su desarrollo, y las medidas para el mejoramiento continuo. Esta cultura busca garantizar que la oferta y desarrollo de programas académicos se realice en condiciones de calidad y que las instituciones rindan cuentas ante la comunidad, la sociedad y el Estado sobre el servicio educativo que presta…”. Para el 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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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. **9453916084** de la planilla, ***Aportes en Línea*** del mes de **Julio de 2023**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) 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 Académico