PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibagué, octubre 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 Octubre 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 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070 de población Demanda Social en los cuales se desarrolló la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) Según la GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS. Se brindó formación Complementaria a los aprendices de los cursos de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434 de población Demanda Social y en los cuales se desarrolló la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) Según las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. Se brindó formación Complementaria a los aprendices del curso COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 a población demanda social del Centro de Comercio y Servicios, de los cuales	Aporto como evidencia la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 para los programas de formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, MANIPULACION DE ALIMENTOS y COCINA BASICA NIVEL 1 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 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 y COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 que se encuentran en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_OCT_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135-

		se desarrolló las competencias (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) 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-V2 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1. Se brindó formación Complementaria a los aprendices del curso de MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 de población INPEC en los cuales se desarrolló la competencia (REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO) Según la GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. 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.	V2 Guía de Aprendizaje HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1 y GFPI-F-135-V2 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/10/2023 a 31/10/2023 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/10/2023 a 31/10/2023 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	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	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

	ocupación de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas.	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.	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 las 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, 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 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS y ficha Nº 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS del	Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_OCT_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos enviados a través del correo mreyes235@misena.edu.co y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de demanda social, líderes del convenio SENA-INPEC correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha Nº 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1, ficha Nº 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 22857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta.

		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 de fabricación, prevención de la contaminación cruzada almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos: generalidades, condiciones 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 conservas según requerimientos técnicos y normativa vigente. Almacena productos poco perecederos 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	

		2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS 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, 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 la ficha Nº 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se efectuó 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 tecnológicas 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 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1 del Centro de Comercio y Servicios del SENA.	
5	Apoyar la selección de ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Se gestionó el ambiente de aprendizaje 1030A del Centro de Comercio y Servicios para el grupo de aprendices de Demanda Social de la ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS de población demanda Social. Se gestionó el ambiente de aprendizaje 1030A del Centro de Comercio y Servicios para grupos de aprendices de la ficha Nº 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1 de población demanda Social. Se gestionó el ambiente de aprendizaje en el área de educativas del centro Penitenciario y Carcelario de COIBA – INPEC, para dos grupos de aprendices de la ficha Nº 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2857434 de MANIPULACION	Se puede evidenciar en las bitácoras de seguridad que poseen los miembros de la compañía que presta los servicios de vigilancia en el centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima. Se evidencia en los registros de ingreso al centro penitenciario y carcelario INPEC de COIBA – Picaleña.

		HIGIENICA DE ALIMENTOS en el marco del convenio SENA – INPEC.	
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 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 2839070 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 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° 2857434 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación según metodologías y se efectuaron los procesos de evaluación de los resultados de aprendizaje 01 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN. 02	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/10/2023 a 31/10/2023 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/10/2023 a 31/10/2023 de SOFIA-PLUS Se puede evidenciar en los reportes de asistencia de los programas de formación complementaria con ficha Nº 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha N° 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, ficha N° 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_OCT_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS.

		RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 03 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA. 04 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO de la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) para el curso complementario en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha N° 2857412 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación según metodologías y se efectuaron los procesos de evaluación del resultado de aprendizaje 1.ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. 2. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. 3. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA, de la competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA	

		Y TURISMO) para el curso complementario en COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación según metodologías y se efectuaron los procesos de evaluación de los resultados de aprendizaje 1.GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA. 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES. 3.HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA PRODUCCION. 4. MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS, de la competencia (REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO) para el curso complementario en MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha N° 2839949 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 frutas y vegetales como conservas y dulces, utilizar elementos e insumos de limpieza y desinfección. aplicar normas de higiene personal. identificar fuentes de contaminación de alimentos, de tipo físico, químico y biológico. determinar calidad de la leche. diferenciar las	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/10/2023 a 31/10/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/10/2023 a 31/10/2023 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 Guía de aprendizaje para los programas de formación

		materias primas e insumos para la elaboración de escabeches. aplicar técnicas para la transformación de las verduras. monitorear parámetros de calidad del producto. realizar proceso de empaque de conservas. almacenar en frascos esterilizados. 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 (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para el programa de formación complementaria en PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070 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, manejo de procesos básicos, de la manipulación higiénica de alimentos de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes. 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 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	complementaria PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 y COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 mismas que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el Registro de Asistencia tomada por el instructor a los aprendices de los cursos complementarios en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 y programa de formación complementario en MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 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° 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha N° 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, ficha N° 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 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.

		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 2857434 del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA – INPEC. 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 y alistamiento de preparaciones básicas en la cocina de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes. disposición de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad vigente. interpretación 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, disponer de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad de acuerdo a la competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para el programa de formación complementaria en COCINA BASICA NIVEL 1 de ficha Nº 2839945 del Centro de Comercio y Servicios. Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de las Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos. -Medidas y sus	

		equivalencias. Manejo adecuado del vocabulario técnico de cocina. Reconocer batería y utensilios de cocina. Trabajar correctamente los métodos y modos de cocción. Fabricación, prevención de la contaminación cruzada almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos: generalidades, condiciones 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 (REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO) para los programas de formación complementaria en MANIPULACION DE ALIMENTOS con fichas Nº 2839949 del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA – INPEC. Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de normativa relacionada con la manipulación de alimentos y seguridad en el trabajo. condiciones de higiene en la fabricación de alimentos: edificación e instalaciones, equipos y utensilios. alimento: concepto, clasificación, calidad e inocuidad. manipuladores de alimentos: concepto, capacitación, reconocimiento médico, riesgos asociados con los procesos, buenos hábitos higiénicos, responsabilidad social. riesgos alimentarios: tipos (físicos, químicos, biológicos, contaminación cruzada) y prevención. enfermedades transmitidas por alimentos: clasificación, causas, tipos, sintomatología, prevención. métodos de conservación: concepto, técnicas,	

		ventajas, desventajas y controles. almacenamiento: concepto, técnicas y controles. transporte de alimentos: definición, requisitos, condiciones. limpieza y desinfección: concepto, clasificación, importancia. agentes de limpieza: concepto, clasificación, usos, manipulación. desinfectantes: concepto, clasificación, principio activo, usos, manipulación. agua potable. concepto, características, importancia. plagas: concepto, clases, técnicas de manejo y prevención. residuos: concepto, clasificación, disposición y manejo. ficha técnica: concepto, utilización. formatos: concepto, tipos, importancia. producto no conforme: conceptos, manejo, disposición. plan de mejoramiento de acuerdo a la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) para el programa de formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con fichas Nº 2857412 del Centro de Comercio y Servicios para población Demanda Social.	
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 de los programas de formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434 en la plataforma Senasofia plus. 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 el grupo de aprendices de las fichas N° 2839949 del programa de formación complementario en MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha N° 2857434 de	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 de los programas de formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434 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

		MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS en el marco del convenio SENA – INPEC. Se creó ruta de aprendizaje en la plataforma Senasofiaplus para dar apertura a los cursos complementarios fichas N° 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha N° 2857434 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 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 y ficha Nº 2839070 y COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 de población de Demanda Social. Se elaboró y envió la respectiva Carta de Cierre Certificación de los Programas de Formación Complementaria una vez calificados los respectivos Juicios Evaluativos de las fichas N° 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha N° 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, ficha N° 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1 del Centro de Comercio y Servicios.	complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 y programa de formación complementario en MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949, 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 las fichas Nº 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha N° 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, ficha N° 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1 en la plataforma Senasofiaplus. Se puede evidenciar en las bitácoras de seguridad que poseen los miembros de la compañía que presta los servicios de vigilancia en el centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima. Se puede evidenciar con reporte d e juicios evaluativos en sofia plus. .
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 evaluó los 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	Se evidencia en la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 con las diferentes actividades para los procesos de evaluación de los programas de formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha

		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 programa de formación complementario en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434 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 evaluó los resultados de aprendizaje 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 programa de formación complementario en PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha N° 2839070 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 evaluó los resultados de aprendizaje 01 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN. 02 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 03 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA.	Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 misma que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluación de los programas de formación Complementario en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificación de los programas de formación Complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 enviada a través del link de Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión académica y de las cuales adjunto imagen a esta cuenta.

		04 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO de la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) para el programa de formación complementario en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 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 evaluó los resultados de aprendizaje 1.GARANTIZAR LA INOCUIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS O PROCESADOS, SEGÚN LA LEGISLACIÓN Y NORMATIVIDAD DE LA EMPRESA. 2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN NORMAS DE BPM Y SALUD Y SEGURIDAD VIGENTES. 3. HIGIENIZAR INSTALACIONES, UTENSILIOS Y EQUIPOS, MEDIANTE LA APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINIDAS EN LOS PROGRAMAS DE SANEAMIENTO EN EL MARCO DE DESARROLLO DE LA PRODUCCION. 4. MANEJAR Y DISPONER RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS RESULTANTES DE LOS PROCESOS CON RESPONSABILIDAD, DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS DE BIOSEGURIDAD PARA LA DISPOSICIÓN FINAL Y TECNOLOGÍAS LIMPIAS, de la competencia (REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO) para el programa de formación complementario en MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 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 evaluó los resultados de aprendizaje 1.ALMACENAR MATERIAS PRIMAS TENIENDO EN CUENTA APLICAR CORRECTIVOS EN LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN. 2. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA. 3. ELABORAR PREPARACIONES BÁSICAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR, DE ACUERDO CON LOS REQUIRIMIENTOS DEL SERVICIO, LOGRANDO ASÍ LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA de la competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para el programa de formación complementario en COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 del Centro de Comercio y Servicios. Se calificó los respectivos resultados de aprendizaje de los cursos HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 en la plataforma Sofía plus.	
10	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes	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 octubre no participe en reuniones de área para formulación de proyectos.

	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.		
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 complementaria con ficha Nº 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha N° 2857434 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.	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 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434 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.
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 2857434 con la competencia HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS para asociar a un grupo de aprendices de la ficha N° 2857434 del curso complementario en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS del Centro de Comercio y Servicios para aprendices del convenio SENA - INPEC. Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS la ruta de aprendizaje HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 2857412 con la competencia MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE para asociar a un grupo de aprendices de la ficha N° 2857412 del curso complementario en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS del Centro de Comercio y Servicios para aprendices de Demanda Social. Se elaboró y envió la respectiva Carta de Cierre Certificación de los Programas de Formación	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/10/2023 a 31/10/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/10/2023 a 31/10/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en la lista de aprendices asociados a ruta aprendizaje de los programas de formación complementario en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 y MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434 que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en los reportes de juicios de evaluación del programa de formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL

		Complementaria una vez calificados los respectivos Juicios Evaluativos de las fichas N° 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha N° 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, ficha N° 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1 del Centro de Comercio y Servicios.	1 con ficha Nº 2839945 y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 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 (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 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	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 para los programas de formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 que reposan en el portafolio del Instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_OCT_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. 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.

		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 2857434 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 con la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) con resultados de aprendizaje 01 IDENTIFICAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE ACUERDO CON TIPO DE ALIMENTO Y PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN. 02 RECONOCER LOS PELIGROS ASOCIADOS A LA SALUD PÚBLICA DE ACUERDO CON LA FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. 03 APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, SEGÚN NORMATIVA. 04 IMPLEMENTAR MEJORAS EN LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN, TRANSPORTE, PREPARACIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON DIAGNÓSTICO 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, 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, normas de seguridad industrial, de medio ambiente, Bpm, manejo de equipos, herramientas y utensilios, técnicas de preparación, cortes y cocción de carnes, aves, pescados, frutas, hortalizas y cereales, emplear técnicas de manipulación, conservación y cocción de los alimentos, maneja normas de seguridad industrial, Bpm, de acuerdo con la normatividad vigente, establece las diferentes técnicas, procesos y métodos de cocción para el grupo de aprendices pertenecientes al curso complementario en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 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 (REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO) 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 tecnológicas 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, 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	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 para los programas de formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 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 MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS de ficha Nº 2857412 y programa de formación complementaria en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434 del centro de Comercio y Servicios que reposan en el portafolio del instructor

		conforme parámetros de calidad y la preparación de platos de mayor relevancia para la ficha Nº 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2857412 de HIGIENE Y ficha Nº 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS del Centro de Comercio y Servicios para población de Demanda Social y población privada de la libertad en el marco del convenio SENA - INPEC. Diseñé materiales de formación (memofichas, actividades de aprendizaje como talleres, cuestionarios y evaluaciones) y guías de aprendizaje con competencia (CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 003 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y (PREPARAR ALIMENTOS DE 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 tecnológicas 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 aplicación de metodología para adquirir, organizar información, realizar mise en place (alistamiento) según la receta estándar, consultar manuales del fabricante para el uso técnico de herramientas, equipos y utensilios, manejar los equipos, herramientas, utensilios y baterías de cocina, aplicando las técnicas estándar, empleando métodos de cocción de frutas y verduras aplicándolos a estándares estipulados, elaborar platos con frutas y verduras	y de las cuales aporto imagen a esta cuenta.

		cocidas de acuerdo a la receta estándar, elaborar propuestas innovadoras, sustentables técnicamente con criterios de responsabilidad social, ambiental y económica, registrar el proceso y definir acciones para mejorar, promover el trabajo en equipo y liderar actividades, proponiendo ideas de negocio soportadas técnicamente, para la ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1 y ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS del Centro de Comercio y Servicios para aprendices de demanda social.	
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 actividades propuestas en la GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje y 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 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1, a los aprendices de los respectivos programas de formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS de ficha Nº 2839070, MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 y COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 con aprendices del población privada de la libertad en el marco del convenio SENA-INPEC y aprendices de poblaciones vulnerables de Demanda Social.	Se puede evidenciar en las listas de reporte de asistencia y formato GFPI-PL-001 Registro de Asistencias firmadas por los aprendices del curso complementario en MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070 y programa de formación complementario en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434 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 los programas de formación complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 que reposan en el portafolio del Instructor y adjunto a 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 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 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.	No gestioné proyectos para apoyar la programación de la formación por proyectos.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de octubre no actué como gestor de proyectos.
17	Aplicar en el desarrollo del proceso de formación las competencias en el manejo de Sofía Plus, TIC, plataforma virtual (Blackboard - Moodle), Territorium y formación por proyectos; así mismo la implementación de las TICS en los encuentros 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 del grupo de Demanda Social, apoyado en las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135-V2 guía de aprendizaje HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y GFPI-F-135-V2 guía de aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1, 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 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070 y COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 del centro de Comercio y Servicios. Envié la información requerida para los aprendices de los programas de formación del convenio SENA – INPEC del Coiba picaleña GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS y GFPI-F-135-V2 guía de aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, así como Material Didáctico y otros anuncios haciendo uso de TICs (correos	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-INPEC y aprendices de Demanda Social correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha N° 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha N° 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, ficha N° 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1 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 01/10/2023 a 31/10/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/10/2023 a 31/10/2023 de SOFIA-PLUS.

		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 2857434 y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 del centro de Comercio y Servicios.	
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 octubre no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.	No hay evidencia ya que durante el Periodo contractual de octubre 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 a los programas de formación complementaria con ficha Nº 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS del Centro de Comercio y Servicios. Se efectuaron los procesos de formación para los cursos complementarios con ficha Nº 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha N° 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, ficha N° 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró y envió la respectiva Carta de Cierre para los procesos de Certificación de los Programas de Formación Complementaria de las fichas Nº 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha N° 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON	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 01/10/2023 a 31/10/2023 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de las fichas Nº 2857412 de HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ficha N° 2857434 de MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, ficha Nº 2839070 de PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, ficha N° 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1 en el aplicativo Sofíaplus. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de octubre de 2023. Entrega de los siguientes documentos: Planilla octubre versión ENERO 2023-1,23. Certificado de pago de seguridad social del mes septiembre de 2023. GTH-F_062_V.10 Informe mensual de Ejecución Contractual, Diagrama horario de instructor. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación.

		FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, ficha N° 2839949 de MANIPULACION DE ALIMENTOS y ficha Nº 2839945 de COCINA BASICA NIVEL 1 del Centro de Comercio y Servicios. Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contrato para la ejecución de la cuenta de cobro del periodo contractual de octubre de 2023 con los anexos: 1. Planilla octubre SI CONTRATISTA 2. Certificado de pago de seguridad social del mes de septiembre 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 PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS. 7. GFPI-F-135-V2 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS. 8. GFPI-F-135-V2 Guia de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1. 9. GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS. 10. GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guia de Aprendizaje MANIPULACION DE ALIMENTOS, GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA NIVEL 1 y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. GF_86047532_11523_OCT_2023 y GC_86047532_11523_OCT_2023 que reposan en el plan de pagos del periodo contractual de octubre 2023 de la plataforma SECOP II. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificación de los programas de formación Complementaria en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412, PREPARACIONES CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945 y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949 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 cargo o de la cual es Gerente, cuando la formación así lo amerite.	No se gestionó la realización de competencias transversales para formación titulada.	No existe evidencia puesto que en el mes de octubre no realice funciones formación como de gerente de proyecto para formación titulada.
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 – ICBF los aprendices tiene asegurada la etapa productiva.	Se puede evidenciar en las bitácoras de ingreso al centro de protección al menor infractor del ICBF, Hogar Fénix de la Fundación Grupo de Apoyo.

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 MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, PREPARACION CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 del Centro de Comercio y Servicios, correspondiente a grupos de aprendices de Población Demanda Social y población privada de la libertad en el marco del convenio SENA – INPEC.	Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos de los programas de formación complementaria MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, PREPARACION CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 del aplicativo Sofía plus. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre y Certificación de los programas de formación Complementaria en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857434, PREPARACION CON FRUTAS Y VERDURAS COCIDAS con ficha Nº 2839070, MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2839949, COCINA BASICA NIVEL 1 con ficha Nº 2839945, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con ficha Nº 2857412 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	Se realizó apoyo al seguimiento de la etapa productiva del grupo de formación titulada Auxiliar Cocina ficha Nº 2784339 en el marco del convenio SENA –ICBF.	Se puede evidenciar en las bitácoras de ingreso al centro de protección al menor infractor del ICBF, Hogar Fénix de la Fundación Grupo de Apoyo.

	reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes al programa de formación se estén fortaleciendo, y este asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.		
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 octubre 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 octubre 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 octubre 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 octubre 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 octubre no me fue asignada formación titulada en modalidad virtual.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de octubre no se efectuó 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 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."	Durante el periodo contractual de octubre del año 2023, no programé proceso de autoevaluación.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de octubre 2023 no se programó procesos de autoevaluación.

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. **9456643709** de la planilla, ***Aportes en Línea*** del mes de **Septiembre 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