PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibagué, diciembre 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 Diciembre 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 CUARENTA Y TRES MILLONES DIECISEIS MIL SETECIENTOS QUINCE 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 diciembre 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 COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 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 COCINA NAVIDEÑA. Se brindó formación Complementaria a los aprendices del curso COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 a población de jóvenes vulnerables del ICBF, de los cuales se desarrolló las competencias (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) según las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COMIDAS RAPIDAS. 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.	Aporto como evidencia la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 para los programas de formación complementaria en COCINA NAVIDEÑA y COMIDAS RAPIDAS que reposan en el portafolio digital y físico del Instructor y que adjunto a esta cuenta de cobro. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados por el Instructor en los programas de formación complementaria en COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 que se encuentran en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_DIC_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COMIDAS RAPIDAS. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/12/2023 a 15/12/2023 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/12/2023 a 15/12/2023 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 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	Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_DIC_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COMIDAS RAPIDAS. 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 y líderes del convenio SENA-ICBF correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS y fichas Nº 22873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta.

		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 las fichas Nº 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA 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 2873306 de COMIDAS RAPIDAS 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 Ambiente de Cocina de la Fundación Grupo de Apoyo IRAD ICBF para el grupo de aprendices de población de jóvenes vulnerables del ICBF de la ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS en el marco del convenio SENA – ICBF. Se gestionó el ambiente de aprendizaje en el Salón Comunal Calle 69 # 6 A - 80 y Salón Comunal de la Mujer el Salado para dos grupos de aprendices de la ficha Nº 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA de población Demanda Social.	Se puede evidenciar en las bitácoras de registro de uso de los salones comunales de Torreón Varsovia y Salón comunal de la Mujer en el salado que poseen los miembros de la compañía que presta los servicios de vigilancia y administración. Se evidencia en los registros de ingreso a la Fundación Grupo de Apoyo IRAD ICBF – Restaurando Sueños.
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 se efectuaron los procesos de evaluación de los resultados de aprendizaje PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para el curso complementario en COCINA NAVIDEÑA con fichas N° 2873305 y 2882504 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación según metodologías y se efectuaron los procesos de evaluación del resultado de aprendizaje 1-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. 2-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/12/2023 a 15/12/2023 de SOFIA-PLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/12/2023 a 15/12/2023 de SOFIA-PLUS Se puede evidenciar en los reportes de asistencia de los programas de formación complementaria con fichas Nº 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA y ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_DIC_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COMIDAS RAPIDAS.

		EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS 3-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES 4-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO 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 COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 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 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 (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 COMIDAS RAPIDAS de ficha Nº 2873306 del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA - ICBF. Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de normativa relacionada con la preparación de	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/12/2023 a 15/12/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/12/2023 a 15/12/2023 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 Guía de aprendizaje para los programas de formación complementaria COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 mismas que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el Registro de Asistencia tomada por el instructor a los aprendices de los cursos complementarios en COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 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° 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA y ficha Nº 2873306 de

		alimentos de fin de año 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 (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 NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 del Centro de Comercio y Servicios para población Demanda Social.	COMIDAS RAPIDAS 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.
8	Reportar información académica y administrativa según las	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 efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso del área de Ambiente de Cocina de la Fundación Grupo de Apoyo IRAD	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 los Registros de asistencia de los aprendices

	responsabilidades institucionales asignadas.	ICBF, para el grupo de aprendices de la ficha N° 2873306 de COMIDAS RAPIDAS en el marco del convenio SENA – ICBF. Se efectuaron los procesos de formación presencial haciendo uso del Ambiente Salón Comunal Calle 69 # 6 A - 80 y Salón Comunal de la Mujer el Salado para los grupos de aprendices de los cursos complementarios en COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504 de población de Demanda Social. Se calificaron los juicios evaluativos de los programas de formación complementaria en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 en la plataforma Senasofiaplus. Se elaboró y envió las respectivas Cartas de Cierre Certificación de los Programas de Formación Complementaria de las fichas N° 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA y ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS del Centro de Comercio y Servicios.	tomados por el Instructor en los programas de formación complementaria en COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 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 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA y ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS en la plataforma Senasofiaplus. Se puede evidenciar en las bitácoras de registro de uso de los salones comunales de Torreón Varsovia y Salón comunal de la Mujer en el salado que poseen los miembros de la compañía que presta los servicios de vigilancia y administración. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios Evaluativos de la plataforma Senasofiaplus. Se evidencia en los registros de ingreso a la Fundación Grupo de Apoyo IRAD ICBF vía Picaleña. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre y Certificación de los programas de formación Complementaria en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 enviadas a través del link de Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión académica.
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 PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA	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 COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 misma que adjunto a esta cuenta.

		Y TURISMO) para el programa de formación complementario en COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504 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-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. 2-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS 3-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES 4-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO 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 COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 del Centro de Comercio y Servicios. Se calificó los respectivos resultados de aprendizaje de los cursos COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504, COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 en la plataforma Sofía plus.	Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluación del programa de formación Complementario en COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre y Certificación de los programas de formación Complementaria en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 enviadas a través del link de Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión académica y de las cuales adjunto imagen a esta cuenta.
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	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 diciembre no participe en reuniones de área para formulación de proyectos.

	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 les recordó de manera breve los temas de Senalogia, Derechos y deberes del aprendiz, Manual de convivencia, a los aprendices de los programas de formación complementaria con ficha Nº 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA y ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS del Centro de Comercio y Servicios.	Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados por el Instructor en los programas de formación complementaria en COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 que se encuentran en el portafolio del instructor, mismos registros que adjunto a esta 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 calificaron los juicios evaluativos de los programas de formación complementaria en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 en la plataforma Senasofiaplus. Se elaboró y envió las respectivas Cartas de Cierre Certificación de los Programas de Formación Complementaria de las fichas N° 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA y ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS del Centro de Comercio y Servicios.	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/12/2023 a 15/12/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/12/2023 a 15/12/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en la lista de aprendices asociados a ruta aprendizaje de los programas de formación complementario en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluación del programa de formación Complementario en COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre y Certificación de los programas de formación Complementaria en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 enviadas a través del link de Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión académica.
		Se desarrolló la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 con la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 para los programas de formación complementaria en COCINA NAVIDEÑA con ficha Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con

13	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación.	001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) con resultados de aprendizaje 1-UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. 2-APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS 3-RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES 4-ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS EN CUALQUIER ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO y estrategias de enseñanza - aprendizaje como identificar conceptos y refuerzos práctico necesario con talleres especiales en elaboración y conocimiento de preparaciones de comidas rápidas en con el manejo adecuado de las BPM, Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos. -Medidas y sus equivalencias. -Conocimiento de materia prima y batería de cocina. -Terminología básica de cocina. -Elaboración de los diferentes preparaciones, congelados, Frituras (Quibbe, buñuelo de queso, patacones, arepas, papas), Salsas: (golf, tártara, de piña, de tomate, de ajo), Perro caliente y hamburguesa, Pizzas con diferentes rellenos y avena cubana para el curso complementario en COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 del Centro de Comercio y Servicios. Se desarrolló la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 con la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) con resultados de aprendizaje PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR y estrategias de enseñanza - aprendizaje como identificar conceptos y refuerzos práctico necesario con talleres	ficha Nº 2873306 que reposan en el portafolio del Instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_11523_DIC_2023 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COMIDAS RAPIDAS. 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.

		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 COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 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 (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	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135-V2 para los programas de formación complementaria en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 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 COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 y COCINA NAVIDEÑA de fichas Nº 2873305 y 2882504 del centro de Comercio y Servicios que reposan en el portafolio del instructor y de las cuales aporto imagen a esta cuenta.

		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 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 2873306 de COMIDAS RAPIDAS y fichas Nº 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA 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 COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COMIDAS RAPIDAS, a los aprendices de los respectivos programas de formación complementaria en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 con aprendices del población jóvenes vulnerables en el marco del convenio SENA - ICBF y aprendices de población vulnerable de Demanda Social.	Se puede evidenciar en las listas de reporte de asistencia tomadas por el instructor del curso complementario en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 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 COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 que reposan en el portafolio del Instructor y adjunto a esta cuenta. Se evidencia en las diferentes actividades generadas y desarrolladas en el ambiente del Salón Comunal Calle 69 # 6 A - 80 y Salón Comunal de la Mujer el Salado y Ambiente de Cocina de la Fundación Grupo de Apoyo IRAD ICBF vía Picaleña 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 diciembre 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 y líderes de la Fundación Grupo de Apoyo, apoyado en las GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA NAVIDEÑA y GFPI-F-135-V2 guía de aprendizaje COMIDAS RAPIDAS, 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 COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 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 fichas N° 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA y ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS 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 01/12/2023 a 15/12/2023 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/12/2023 a 15/12/2023 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 diciembre no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.	No hay evidencia ya que durante el Periodo contractual de diciembre 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 efectuaron los procesos de formación para los cursos complementarios con ficha Nº 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA y ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS 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. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/12/2023 a 15/12/2023 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de

		Se elaboró y envió las respectivas Cartas de Cierre para los procesos de Certificación del Programa de Formación Complementaria de las fichas Nº 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA y ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS 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 diciembre de 2023 con los anexos: 1. Planilla diciembre SI CONTRATISTA 2. Certificado de pago de seguridad social del mes de noviembre 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 COMIDAS RAPIDAS. 7. GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA NAVIDEÑA.	aprendizaje de las fichas Nº 2873305 y 2882504 de COCINA NAVIDEÑA y ficha Nº 2873306 de COMIDAS RAPIDAS en el aplicativo Sofíaplus. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de diciembre de 2023. Entrega de los siguientes documentos: Planilla diciembre versión ENERO 2023-1,23. Certificado de pago de seguridad social del mes noviembre 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 COMIDAS RAPIDAS y GFPI-F-135-V2 Guía de Aprendizaje COCINA NAVIDEÑA. GF_86047532_11523_DIC_2023 y GC_86047532_11523_DIC_2023 que reposan en el plan de pagos del periodo contractual de diciembre 2023 de la plataforma SECOP II. Se puede evidenciar en la Carta de Cierre y Certificación del programa de formación Complementaria en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 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 diciembre 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	Se realizó proceso de certificación de los cursos complementarios en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº	Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos del programa de

	apoyar en la organización de las ceremonias de graduación de sus aprendices.	2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 del Centro de Comercio y Servicios, correspondiente a grupo de aprendices de población jóvenes vulnerables en el marco del convenio SENA - ICBF y aprendices de población vulnerable de Demanda Social.	formación complementaria COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306 del aplicativo Sofía plus. Se puede evidenciar en las Cartas de Cierre y Certificación de los programas de formación Complementaria en COCINA NAVIDEÑA con fichas Nº 2873305 y 2882504 y COMIDAS RAPIDAS con ficha Nº 2873306enviada 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 y destrezas pertinentes al programa de formación se estén fortaleciendo, y este asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	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.
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	No se hizo seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de diciembre no realice seguimiento a etapa productiva.

	parámetros establecidos por el reglamento del aprendiz.		
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 diciembre 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 diciembre 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 diciembre 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 diciembre no me fue asignada formación titulada en modalidad virtual.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de diciembre 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	Durante el periodo contractual de diciembre del año 2023, no programé proceso de autoevaluación.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de diciembre 2023 no se programó procesos de autoevaluación.

	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. **9459349245** de la planilla, ***Aportes en Línea*** del mes de **Noviembre 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