PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibagué, febrero de 2024

Señor
MAURICIO TAUTIVA GUZMAN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5800906**
Coordinador Académico
Centro de Comercio y Servicios
SENA Regional Tolima
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Febrero del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5800906 del año 2024

Mauricio Reyes, identificado con la cédula de ciudadanía No. 86047532 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Comercio y Servicios Regional Tolima, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe 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 SIETE MILLONES TRESCIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($47.334.777). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de enero de 2024 por valor de SETECIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS CINCUENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($744.258). b) Diez (10) pagos iguales por los meses de enero a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.465.545) cada uno. C) Un último pago correspondiente al mes de diciembre de 2024 por valor de UN MILLON NOVECIENTOS TREINTA Y CINCO MIL SETENTA PESOS M/CTE. ($1.935.070).

Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la Dirección general, en la CUENTA DE AHORROS 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 13 de diciembre de 2024.

OBJETO:
Contratar la prestación de servicios de carácter temporal como instructor para impartir formación en las diferentes áreas de conocimiento del Centro de Comercio y Servicios en el marco de programas de capacitación a personas en situación de desplazamiento y así cumplir las metas establecidas para el Centro de Comercio y Servicios en la vigencia 2024 de acuerdo con lo concertado con las distintas redes de conocimiento definidas por la Dirección General del SENA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Durante la ejecución del objeto contractual, el contratista deberá aplicar los procedimientos relacionados con la Ejecución de la Formación Profesional Integral y demás procesos que hacen parte del Sistema de Calidad del SENA y que tengan vinculación con la formación a impartir para la cual fue contratado.	Se brindo formación Complementaria a los aprendices del curso COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 de población del convenio SENA-ICBF del Centro de Comercio y Servicios, de los cuales se desarrolló las competencias (Asistir proceso de producción de alimentos según programa de producción y manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente) según la GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA. Se brindo formación Complementaria a los aprendices de los cursos de COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 Y 2910470 de población INPEC 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	Aporto como evidencia las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en COCINA CRIOLLA NIVEL 2, COCINA COLOMBIANA y COCINA BASICA 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 CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 y COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 que se encuentran en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta.

		turismo.) Según la GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA. Se brindo formación Complementaria a los aprendices del curso de COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908 de población INPEC 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 Guía de Aprendizaje COCINA CRIOLLA NIVEL 2.	Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10624_FEB_2024 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA CRIOLLA NIVEL 2, GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA y GFPI-F135 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/02/2024 a 29/02/2024 de SOFIAPLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/02/2024 a 29/02/2024 de SOFIA-PLUS
2	Comprometerse a capacitarse en el idioma inglés 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	Se efectuó la elaboración y desarrollo de la guía de aprendizaje con conceptos básicos del alistamiento y manejo de alimentos según la normativa con estrategia de ENSEÑANZA- estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz, APRENDIZAJE-	Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10624_FEB_2024 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA CRIOLLA NIVEL 2, GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA

	Profesional y el enfoque metodológico adoptado.	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 la ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2 del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se efectuó la elaboración y desarrollo de la guía de aprendizaje con conceptos básicos del alistamiento y manejo de alimentos según la normativa con estrategia de ENSEÑANZA- estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz, APRENDIZAJE- que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y aplicando los conceptos de fabricación, prevención de la contaminación cruzada almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos: generalidades, condiciones para los restaurantes y establecimientos gastronómicos. EVALUACION como artículos donde se evidencias los resultados de aprendizaje, reconocer las normas higiénico, sanitarias del manipulador de alimentos. analizar la	COLOMBIANA y GFPI-F135 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA. 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 SENA-ICBF correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2, ficha Nº 2908159 de COCINA BASICA y fichas Nº 2908348 y 2910470 de COCINA COLOMBIANA que reposan en el portafolio del instructor y adjunto pantallazo a esta cuenta en el archivo de Consolidado de Evidencias Febrero 2024.

		importancia de las medidas de vigilancia y control en la manipulación de alimentos según normativa y principios éticos identifica el rol y condiciones del manipulador de alimento según normatividad, caracterización de los alimentos según tipo de riesgo y su impacto en la salud pública según normas técnico científicas. reconoce los métodos de conservación y almacenamiento de alimentos según normas técnico científicas. describe las técnicas de limpieza y desinfección en: manos, superficies, equipos y menaje según las normas para las fichas Nº 2908348 y 2910470 de COCINA COLOMBIANA del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se efectuó la elaboración y desarrollo de la guía aprendizaje con conceptos aplicados a conocimientos Teórico-prácticos, implementando técnicas didácticas de ENSEÑANZA – actividades didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales APRENDIZAJE – como son la utilización tecnologías integradas al área de los alimentos procesados, EVALUACION como los videos y chats soportadas en las respectivas plataformas 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 la valoración e interpretación de la historia de la gastronomía. Realización de procesos de cocina de acuerdo al organigrama. Emplear técnica de manipulación, conservación y cocción de alimentos. Valorar e interpretar la receta estándar. Preparar platos calientes nacionales. Elaborar salsas calientes. Manejar técnicas de base en la producción Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente. Clasifica las áreas de la cocina. Establece las diferencias técnicas, procesos, y métodos de cocción. Realiza mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. Interpreta receta estándar. Preparar platos calientes y fríos para la ficha Nº 2908159 del programa de formación complementaria COCINA	

		BASICA 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 en el área de educativas del centro Penitenciario y Carcelario de COIBA – INPEC, para los grupos de aprendices de la ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2 y de las fichas Nº 2908348 y 2910470 de COCINA COLOMBIANA en el marco del convenio SENA – INPEC. Se gestionó el ambiente de aprendizaje en el área de la cocina de la Fundación Grupo de Apoyo Hogar Restaurando Sueños para el grupo de aprendices de ficha Nº 2908159 de COCINA BASICA en el marco del convenio SENA-ICBF.	Se evidencia en los registros de ingreso al centro penitenciario y carcelario INPEC de COIBA – Picaleña. Se puede evidenciar en las bitácoras de ingreso al centro de protección al menor joven vulnerable del ICBF.
6	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Se impartió formación según metodologías y se efectuaron los procesos de evaluación de los resultados de aprendizaje 1. PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS 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 CRIOLLA NIVEL 2 con fichas Nº 2921908 del Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación según metodologías de con resultados de aprendizaje 1.CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS 2.CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS de la competencia ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE para el curso complementario en COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 del Centro de Comercio y Servicios.	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/02/2024 a 29/02/2024 de SOFIAPLUS y en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/02/2024 a 29/02/2024 de SOFIA-PLUS Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los programas de formación complementaria con ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2, ficha Nº 2908159 de COCINA BASICA y fichas Nº 2908348 y 2910470 del programa de formación complementario en COCINA COLOMBIANA que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10624_FEB_2024 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA CRIOLLA NIVEL 2, GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA y GFPI-F135 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA.

		Se impartió formación según metodologías de con resultados de aprendizaje 01ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR de la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO.) para el curso complementario en COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 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 comidas rápidas (amasijos) 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. realizar el montaje del plato disponer de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad de acuerdo a las competencias (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 CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908 y COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA – INPEC. Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de las Normas mínimas de higiene y manipulación de alimentos. - Medidas y sus equivalencias. Terminología básica de cocina. Técnicas de cocción de los alimentos. Elaboración	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/02/2024 a 29/02/2024 de SOFIAPLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/02/2024 a 29/02/2024 de SOFIAPLUS. Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 guía de aprendizaje para los programas de formación complementaria COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 y COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 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 con ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2, ficha Nº 2908159 de COCINA BASICA y programa de formación complementario en COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 que reposan en el portafolio del instructor y adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en las diferentes actividades realizadas en el desarrollo de los cursos complementarios para los

		de las preparaciones frías y calientes de las Diferentes regiones colombianas, Emplear materia prima de calidad. Manejar adecuadamente el vocabulario técnico de cocina. Reconocer batería y utensilios de cocina. Trabajar correctamente los métodos y modos de cocción. Fabricación, prevención de la contaminación cruzada 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 (ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) para el programa de formación complementaria en COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA – ICBF.	programas de Formación complementaria de ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2, ficha Nº 2908159 de COCINA BASICA y fichas Nº 2908348 y 2910470 de COCINA COLOMBIANA 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 en el archivo de Consolidado de Evidencias Febrero 2024.
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 COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 y COCINA BASICA ficha Nº 2908159 en la plataforma Sena Sofia plus. Se creo ruta de aprendizaje en la plataforma Sena Sofia plus para dar apertura a los cursos complementarios con ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2, ficha Nº 2908159 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 en el archivo de Consolidado de Evidencias febrero 2024. 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 COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 y COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 enviados a gestión académica a través del link

		COCINA BASICA y fichas Nº 2908348 y 2910470 de COCINA COLOMBIANA.	Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria a gestión academica. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados por el Instructor en los programas de formación complementaria en COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 y programa de formación complementario en COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 que se encuentran en el portafolio del instructor, mismos que adjunto a esta cuenta en el archivo de Consolidado de Evidencias febrero 2024. . Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje generado desde el aplicativo Sofia plus de la ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2, fichas Nº 2908348 y 2910470 de COCINA COLOMBIANA y ficha Nº 2908159 de COCINA BASICA.
9	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Se gestionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con estrategia de enseñanza - aprendizaje y Evaluación de la cual se evaluaron los resultados de aprendizaje 1. ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR según la competencia en PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) para el programa de formación complementario en COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 del Centro de Comercio y Servicios. Se calificó los respectivos resultados de aprendizaje del curso COCINA	Se evidencia en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con las diferentes actividades para los procesos de evaluación del programa de formación complementaria COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 misma que adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluación del programa de formación Complementario en COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 de la plataforma SOFIA-PLUS.

		COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 en la plataforma Sofia plus.	
10	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	No participé en reuniones o afines para el desarrollo de programas de formulación de proyectos.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de febrero no participe en reuniones de área para formulación de proyectos.
11	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el conocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación.	Se realizó la respectiva inducción a los aprendices de los programas de formación complementarias con ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2, fichas Nº 2908348 y 2910470 de COCINA COLOMBIANA y ficha Nº 2908159 del curso complementario en COCINA BASICA 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 las listas de asistencia formato GFPI-PL-001 Registro de Asistencias para matricula firmadas por los aprendices del curso complementario en COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 y curso complementario en COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 que reposan en el portafolio del instructor y enviadas a través del link de (Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria) a gestión académica.
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	Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS la ruta de aprendizaje COCINA CRIOLLA NIVEL 2 2921908, COCINA COLOMBIANA 2908348 y la ruta de aprendizaje COCINA COLOMBIANA 2910470 con la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO para asociar a dos grupos de aprendices de las fichas Nº 2908348 y 2910470 del curso complementario en COCINA COLOMBIANA del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA-INPEC. Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS la ruta de aprendizaje COCINA BASICA 2908159 con la competencia	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/02/2024 a 29/02/2024 de SOFIAPLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/02/2024 a 29/02/2024 de SOFIAPLUS. Se evidencia en la lista de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2 y fichas Nº 2908348 y 2910470 de COCINA COLOMBIANA que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS.

	hallazgos en el registro de la información.	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE para asociar a un grupo de aprendices de la ficha Nº 2908159 del curso complementario en COCINA BASICA del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA-ICBF.	Se evidencia en las listas de aprendices asociados a rutas de aprendizaje de la ficha Nº 2908159 de COCINA BASICA que se encuentran en 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 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 1. PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS y estrategias de enseñanza - aprendizaje como identificar conceptos y refuerzos práctico necesario con talleres especiales en elaboración y conocimiento de preparaciones en cocina CRIOLLA NIVEL 2 lo que le permitirá la adquisición de conocimientos en comidas colombianas. reconocimiento técnico de los diferentes métodos ancestrales de cocción elaborar pautas para obtener beneficios no solo económicos sino también crecimiento como ser humano, la disciplina y la buena actitud ante los demás, y ante los retos, éxitos o fracasos. Además, rescatando la gastronomía mundial y finalmente, la elaboración y desarrollo de las operaciones básicas de la cocina como método apropiación de la terminología empleada para la producción en la cocina para el grupo de aprendices pertenecientes al curso complementario en COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con la competencia (ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) con resultados de aprendizaje	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 y COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 que reposan en el portafolio del Instructor y de las cuales adjunto a esta cuenta. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_10624_FEB_2024 donde se encuentra relacionada las GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA CRIOLLA NIVEL 2, GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA y GFPI-F135 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA.

		1.CONOCIMIENTOS BASICOS EN COCINA, MANIPULACION E HIGIENE Y CONSERVACION DE ALIMENTOS 2.CONOCIMIENTOS GASTRONOMICOS y estrategias de enseñanza - aprendizaje como identificar conceptos de normas de seguridad e higiene y conocimiento de materia prima, manejo de equipos y utensilios y métodos de cocción e interpretación de receta estándar con concepto de mise en place y diferentes Técnicas de cocción aplicando las buenas prácticas de manufactura y uso apropiado de los equipos y utensilios y aplicabilidad del mise en place en la preparación de los platos con ayuda de las recetas estándar para el grupo de aprendices pertenecientes al curso complementario en COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 del Centro de Comercio y Servicios. Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO.) con resultados de aprendizaje ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR y estrategia de enseñanza - aprendizaje como reconocer las normas relacionadas con la manipulación de alimentos. Establecer las causas, consecuencias y tipos de riesgos de contaminación alimentaria. Aplicar las normas de higiene personal y salud ocupacional utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo y elementos de protección. Preparar soluciones de agentes de limpieza y desinfectantes. Higienizar instalaciones, maquinaria, equipos y herramientas. Higienizar vehículos de transporte de alimentos. Aplicar buenas prácticas de manufactura de alimentos asegurando la disminución del riesgo que atenten contra la salud pública para el programa de formación complementaria en COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 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 (memo fichas, actividades de aprendizaje como talleres, cuestionarios y evaluaciones) y guías de aprendizaje con competencia ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE 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, mayonesas compuestas, pates, encurtidos, escabeches, dips, antipastos, ceviches, rollos (rolls), terrinas, galantina, sanduches y pasabocas. bebidas frías. decoración de platos. manejo de las materias primas conforme parámetros de calidad y la preparación de platos de mayor relevancia para la ficha Nº 2908159 de COCINA BASICA del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA - ICBF. Se diseñó materiales de formación tales como: (videos tutoriales, memo fichas, actividades de aprendizaje como talleres, cuestionarios y evaluaciones) y guías de aprendizaje con la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO.) observando la normativa sanitaria y con estrategias de ENSEÑANZA estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz, APRENDIZAJE- que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la construcción del conocimiento y aplicando los conceptos de métodos de cocción. EVALUACION como videos donde se	Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 y programa de formación complementario en COCINA COLOMBIANA de fichas Nº 2908348 y 2910470 que reposan en el portafolio del Instructor. Y adjuntas 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 COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA COLOMBIANA con ficha Nº 2908348 y 2910470 y programa de formación en COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 del centro de Comercio y Servicios que reposan en el portafolio del instructor y de las cuales aporto imagen a esta cuenta en el archivo de Consolidado de Evidencias febrero 2024.

		evidencias los resultados de aprendizaje y las distintas técnicas y tipos de cortes, Aplicación buenas prácticas de manufactura uso apropiado de los equipos y utensilios Aplica mise en place Prepara los platos con recetas estándar para la industria alimentaria, igualmente la necesidad de estimular de manera autocrítica de la ejecución de procesos alimentarios y elaboración de formatos de limpieza y desinfección para la ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2 y las fichas Nº 2908348 y 2910470 del programa de formación complementaria en COCINA COLOMBIANA del Centro de Comercio y Servicios en el marco del convenio SENA-INPEC.	
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 Guía de Aprendizaje y en las tomas de asistencia a los aprendices y realicé seguimiento a través de los diferentes talleres de la GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA CRIOLLA NIVEL 2, GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA y GFPIF-135 Guía de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA a los aprendices de los respectivos programas de formación complementaria en COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 y COCINA COLOMBIANA de fichas Nº 2908348 y 2910470 del Centro del Joven Vulnerable del ICBF y aprendices de población privada de la libertad de COIBA - Picaleña en el marco de los convenios SENA-ICBF y SENA-INPEC.	Se puede evidenciar en las listas de Registro de asistencia y formato GFPI-PL001 Registro de Asistencias firmadas por los aprendices de los cursos complementarios en COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 y programa de formación complementario en COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 enviadas al correo de gestión académica y que reposan en el portafolio del instructor y de las cuales adjunto a esta cuenta en el archivo de Consolidado de Evidencias febrero 2024. Se evidencia en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación complementaria en COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 y COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 que reposan en el portafolio del Instructor y adjuntas esta cuenta. Se evidencia en las diferentes actividades generadas y desarrolladas en el ambiente de cocina Centro del Joven Vulnerable de la FGA del ICBF y ambiente de aprendizaje del área de educativas del centro Penitenciario y Carcelario de

			COIBA – INPEC que se encuentran en el portafolio del instructor y mismas que adjunto en esta cuenta mediante registro fotográfico en el archivo de Consolidado de Evidencias febrero 2024.
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 febrero 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 sincronicos y asincrónicos que lo ameriten en las plataformas Microsoft Teams, Google Meet y demás disponibles en los procesos de formación en la web.	Envié la información requerida para los aprendices de los programas de formación del convenio SENA-ICBF y líder de convenio SENA – INPEC del Coiba Picaleña (GFPI-F-135 guía de aprendizaje COCINA CRIOLLA NIVEL 2, GFPI-F135 guía de aprendizaje COCINA BASICA y GFPIF-135 guía de aprendizaje COCINA COLOMBIANA), Material Didáctico y otros anuncios haciendo uso de TICs (correos electrónicos, mensajes de Whatsapp) como apoyo a la transferencia de conocimiento a los aprendices y realicé el proceso de generación de ruta de aprendizaje y asociación de los aprendices de los programas de formación complementaria en COCINA CRIOLLA NIVEL 2 con ficha Nº 2921908, COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 y COCINA BASICA con ficha Nº 2908159 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-INPEC y SENA-ICBF correspondiente a las diferentes actividades generadas para los programas de Formación complementaria con ficha Nº 2921908 de COCINA CRIOLLA NIVEL 2, ficha Nº 2908159 de COCINA BASICA y fichas Nº 2908348 y 2910470 de COCINA COLOMBIANA las cuales reposan en el portafolio del instructor y se encuentran pantallazos anexos a esta cuenta en el archivo de Consolidado de Evidencias febrero 2024.
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 febrero no se llevó a cabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.	No hay evidencia ya que durante el Periodo contractual de febrero no se llevó a cabo 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 y los	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 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 en el archivo de

	pagos mensuales de seguridad social, dando estricto cumplimiento a la programación de actividades del año realizada por los supervisores.	Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contrato para la ejecución de la cuenta de cobro del periodo contractual de febrero de 2024 con los anexos: 1. Planilla febrero SI CONTRATISTA 2. Certificado de pago de seguridad social del mes de enero de 2024. 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 Guía de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA. 7. GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA CRIOLLA NIVEL 2. 8. GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA.	Consolidado de Evidencias febrero 2024. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de febrero de 2024. Entrega de los siguientes documentos: Planilla febrero versión ENERO 2024-1,23. Certificado de pago de seguridad social del mes enero 2024. 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 Guía de Aprendizaje COCINA COLOMBIANA. GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA CRIOLLA NIVEL 2. GFPI-F-135 Guía de Aprendizaje COCINA BASICA.
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 febrero no realice funciones 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.	No se efectuó apoyo ni orientación a aprendices en la etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero no realice apoyos a etapa práctica.
22	Apoyar y gestionar el proceso de certificación de sus aprendices, así como apoyar en la organización de las ceremonias de graduación de sus aprendices.	Se realizó proceso de certificación del curso complementario en COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 del Centro de Comercio y Servicios, correspondiente a dos grupos de aprendices de Población Privada de la Libertad de COIBA Picaleña, en el marco del convenio SENA – INPEC.	Se puede evidenciar en los respectivos reportes de juicios evaluativos 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 complementaria en COCINA COLOMBIANA con fichas Nº 2908348 y 2910470 en el aplicativo Sofia plus.
23	El contratista deberá aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia “Orientar formación presencial de acuerdo con	Me encuentro certificado en la norma de Competencia Laboral 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo	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

	procedimiento técnico y normativo" y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual; cuando la formación o el perfil así lo requiera.	con procedimientos técnicos y normativa con vigencia hasta el año 2024	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. (Cuando aplique en seguimiento a etapa productiva)	No se realizó seguimiento a ningún grupo de formación titulada en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero no realice seguimiento a etapa productiva.
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. (Cuando aplique en seguimiento a etapa productiva)	No se hizo seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero 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. (Cuando aplique en seguimiento a etapa productiva)	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 febrero no realice seguimiento a etapa productiva.
27	Participar en los comités de evaluación de etapa productiva, presentado informes, actas y	No se participó en los comités de evaluación de etapas productivas.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de febrero

	evaluaciones de los casos que se requieran, como evidencias para ser analizadas por el comité. (Cuando aplique en seguimiento a etapa productiva)		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 febrero no participe en comités técnicos.
29	Dar cumplimiento a lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso, cuando así se requiera.	Para el periodo contractual de febrero no me fue asignada formación titulada en modalidad virtual.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de febrero 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	Durante el periodo contractual de febrero del año 2024, no programé proceso de autoevaluación.	No existe evidencia puesto que en el periodo contractual de febrero 2024 no se programó procesos de autoevaluación.

	apoyar este proceso desde los aprendices. Esta evaluación deberá ser entregada al supervisor de contrato y/o coordinador académico antes de la finalización del contrato.”		

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **9461928773** *de la planilla, operador* ***Aportes en Linea*** *y periodo de* ***enero de 2024****. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “ Decreto Ley Antitrámites”)*

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
Mauricio reyes

Contratista

C.C. No. 86047532 de Villavicencio

Recibí a satisfacción:

Firma

Mauricio Tautiva Guzmán

Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.5800906 de 2024

Coordinador Académico