PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibague, Julio de 2020

Señor
OMAR BARRAGAN CAICEDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1318977
Coordinador Academico
Centro de Comercio y Servicios
SENA Regional Tolima
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Julio del año 2020

Referencia: No 1318977 del año 2020

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, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA MILLONES OCHOSCIENTOS NOVENTA Y TRES MIL SETENTA Y OCHO PESOS ($30.893.078). Esta sums sera pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por valor de DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIENTO CINCUENTA Y SIETE Pesos M/Cte ($295.157) correspondiente al mes de enero o el valor que correspondiente a los dias efectivamente ejecutados. b) Diez (10) pagos iguales por los meses de Febrero a noviembre de 2020, por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS ($2.951.568) cads uno. C) Un Ultimo pago por valor de UN MILLON OCHENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS ($1.082.241) o el valor que correspondiente a los dias efectivamente ejecutados.

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE APOYO A LA GESTION PARA IMPARTIR FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LAS DIFERENTES ÁREAS DEL PROGRAMA REGULAR: COCINA DEL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS EN LA VIGENCIA 2020.

CLÁUSULA.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Durante la ejecución del objeto contractual, el contratista deberá aplicarlos procedimiento relacionados con la ejecución de la formación Profesional integral y demás procesos que hacen parte del sistema de calidad del SENA y que tenga vinculación con la formación a impartir.	Se gestionó y procesó formato de Planeación Pedagógica del proyecto Formativo, formato GPFI-F-018 y guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019 V03 con competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO) y resultado de aprendizaje PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS. relacionada al programa de Técnico en Cocina con ficha número 1962171 del centro de comercio y servicios. Se brindo formación Complementaria a los aprendices de los cursos Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215 del Centro de Comercio y Servicios del cual se desarrollo 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 Guia de Aprendizaje Codigo 66210081 COMIDAS RAPIDAS. Se brindo formación Complementaria a los aprendices del curso Higiene y manipulación de Aliementos con ficha N° 2151547 del Centro de Comercio y Servicios del cual se desarrollo la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.) según la Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se brindo formación Complementaria a los aprendices de los cursos Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del Centro de Comercio y Servicios del cual se desarrollo 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 Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE. Para las actividades anteriores se hizo uso de la plataforrma Sena-Sofia, TERRITORIO, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	Aporto como evidencia la guías de aprendizaje para estas formaciones Formato GFPI-F-019 V03 que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor en el programa de formación Técnicos en Cocina con ficha N° 1962171 y en los cursos complementarios en Comidas Rapidas fichas N° 2126200 y 2126215. Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas en la plataforma *TERRITORIO* en COCINA(1962171 PRY 1945100) *Anuncios,* y a los programas de Formación complementaria con fichas N° 2126200 y 2126215 del programa de formación complementario en Comidas Rapidas, ficha 2151547 de Higiene y Manipulacion de Alimentos y fichas 2156587 y 2156589 de Cocina Saludable. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_7620_JUL_2020 dende se encuentra relacionada las Guias de Aprendizaje # 7 EVALUACION. Guia de Aprendizaje Codigo 66210081 Comidas Rapidas, Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE.
2	Comprometerse a capacitarse en el idioma Ingles durante la ejecución del contrato y aplicar	Me encuentro certificado en los cuatro niveles de la línea general del programa de inglés de	Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposan en el folio de vida en contratación y en la

	la certificación como mínimo nivel 2 (intermedio)	American System Service y en el curso de INGLÉS AVANZADO en el Instituto ESNECA. Se inició formación en los cursos complementarios de ENGLISH DOT WORKS 3 y ENGLISH DOT WORKS 4 ofertados por la Direccion General del SENA.	plataforma de la agencia pública de empleo, en la página del SIGEP y en Biblioteca de Documentos en Datos de la Entidad Estatal/Proveedor de la pagina del SECOP II. Se evidencia en el registro de la página web del instituto, *(https://campusesneca.es/course/view.php?id=77)* Se puede evidenciar en Consultar Aprendices asociados a Programas de Formacion fichas N° 2138006 y 2138021 de la plataforma Sofia- plus.
3	Aplicar durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación de competencias Según normas de competencias que aplican a su ocupación de instructor, así como a los procesos que el Sena adelante para certificar habilidades pedagógicas	Se participó el proceso de Sensibilización de la Evaluación y Certificación de Competencias Laborales 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa y la NSCL 240201057 Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. Durante el mes de julio de 2020, se realizó el proceso de inscripcion al curso DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA dictado por el Instructor de Instructores John Andrade.	Se puede evidenciar en Mis Inscripciones del aplicativo de la Direccion del Sistema Nacional de Formacion para el Trabajo. Se puede evidenciar la listas de aprendices inscritos a la ficha N° 2146564 del curso complamentario ESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA del Centro de Comercio y Servicios. – Aplicativo Sofia Plus
4	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje_ evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Se desarrolló guía de aprendizaje con conceptos aplicados a conocimientos Teórico-prácticos, implementando técnicas didácticas de ENSEÑANZA – sesiones en linea, talleres virtuales y video conferencias que estimulen la capacidad intelectual del aprendiz , APRENDIZAJE – como son la elaboración de las diferentes preparaciones y la resolución de problemas reales y simulados que se presenten en las temáticas expuestas y EVALUACION como trabajos escritos y cuestionarios realizados durante las sesiones en linea en el desarrollo del aprendizaje para la ficha, 1962171 del programa de formación Titulada en Cocina del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se desarrolló guía de aprendizaje con conceptos básicos del alistamiento y manipulacion de alimentos según la normativa sanitaria 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 métodos de cocción. EVALUACION como videos donde se evidencias los resultados de aprendizaje, técnicas y tipos de cortes, manejo de las materias primas conforme parámetros de calidad y la preparación de platos base del programa de formación complementario en	Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03, en el plan de trabajo y en el formato GPFI-F-018 Planeación Pedagógica del Técnico en Cocina con ficha N° 1962171. Se evidencia en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_7620_JUL_2020 dende se encuentra relacionada las Guias de Aprendizaje # 7 EVALUACION. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 Cocina Saludable. Guia de Aprendizaje Codigo 66210081 Comidas Rapidas y Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 Higiene Y Manipulacion de Alimentos. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de

		Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del centro de Comercio y Servicios. Se efectuo la elaboracion de la guía de aprendizaje con conceptos aplicados a conocimientos Teórico-prácticos, implementando técnicas didácticas de ENSEÑANZA – actividades didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales APRENDIZAJE – como son la utilización tecnologías integradas al área de los alimentos procesados, EVALUACION como los videos y chats soportadas en las respectivas plataformas tecnoliogicas que recrean el contexto productivo y vinculan al aprendiz con la realidad cotidiana y el desarrollo de las competencias. Igualmente, debe estimular de manera autocrítica la ejecución de procesos alimentarios y elaboración compuestos para la ficha, 2151547 del programa de formación complementaria en Higiene y Manipulacion de Alimentos del Centro de Comercio y Servicios del SENA. Se desarrolló guía de aprendizaje con conceptos básicos del alistamiento y manipulacion de alimentos según la normativa sanitaria 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 métodos de cocción de momento. EVALUACION como videos donde se evidencias los resultados de aprendizaje replicando la transferencia de conocimiento, técnicas y tipos de cortes, manejo de las materias primas conforme parámetros de calidad y la preparación de platos base del programa de formación complementario en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215 del centro de Comercio y Servicios.	formación y en las diferentes actividades generadas en la plataforma TERRITORIO en COCINA(1962171 PRY 1945100) Anuncios, y a los programas de Formación complementaria con fichas N° 2126200 y 2126215 de Comidas Rapidas. Ficha 2151547 de Higiene y Manipulacion de Alimentos y fichas 2156587 y 2156589 de Cocina Saludable.
5	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Se gestionó ambientes de aprendizaje para los grupos de aprendices de Técnicos en Cocina con ficha N° 1962171 y Cursos complementarios en Comidas Rapidas fichas N° 2126200 y 2126215, Higiene y Manipulacion de Alimentos ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del Centro de Comercio y Servicios, haciendo uso de la plataforrma *TERRITORIO*, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet, youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215, Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 en las diferentes actividades y anuncios generados en la plataforma TERRITORIO en COCINA(1962171 PRY 1945100) Anuncios. Se puede evidenciar en las actividades desarrolladas por los aprendices y subidas como evidencias a la plataforma

			TERRITORIO en COCINA(1962171 PRY 1945100) Evidencias.
6	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programa curriculares vigentes.	Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías del resultado de aprendizaje PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS. de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO para el programa de formación Titulada en Cocina con ficha N° 1962171. Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías de los resultados de aprendizaje UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. - APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS. - RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES. - 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) con las actividades de aprendizaje para el curso complementario en Comidas rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215 en el Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación segun metodologías de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) con actividades de aprendizaje para el curso complementario en Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 en el Centro de Comercio y Servicios. Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías del resultado de aprendizaje 1 UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE TRABAJO, DOTACIÓN Y VESTUARIO NECESARIOS Y EXIGIDOS PARA LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. RECONOCER LOS FACTORES QUE PUEDEN OCASIONAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LUGARES DIFERENTES A SU ÁREA DE TRABAJO, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE.REPORTAR LOS SÍNTOMAS DE	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/07/2020 a 31/07/2020 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte del tiempos de apoyo a la formación con fecha de 01/07/2020 a 31/07/2020 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor de los programas de formación Técnico en Cocina con ficha N° 1962171 y Cursos complementarios en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215, Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 que reposan en el portafolio del instructor. Se evidencia en los formatos de GPFI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación Tecnico en Cocina con ficha N° 1962171 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion de los programas de formación complementaria en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215, Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 de la plataforma SOFIA-PLUS.

		ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS IDENTIFICADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA de la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.) para el programa de formación complementaria en Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547. para los anteriores procesos se hizo uso de la plataforrma Sena-Sofia, *TERRITORIO*, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	
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) en PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO), para la formación complementaria en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del Centro de Comercio y Servicios del SENA**.** Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de obtiencion de cortes técnicos de frutas y verduras empleando procedimientos de acondicionamiento, técnicas de uso seguro de las herramientas y normas de manipulación para la preparación de fondos y salsas bases según receta estándar y haciendo uso de las tablas de equivalencia para la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO para el programa de formación Titulada en Cocina, con ficha 1962171**,** en el Centro de Comercio y Servicios del SENA**.** Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de química de alimentos, de manejo de equipos y utensilios de cocina, montaje de procesos básicos) en la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.), para la formación titulada en Higiene y manipulación de Alimentos con ficha N° 2151547. Se hizo uso de la plataforma Sena-Sofia, *TERRITORIO*, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de	Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/07/2020 a 31/07/2020 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/07/2020 a 31/07/2020 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 para el Programa de Técnico en Cocina ficha N° 1962171 y la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 para los cursos complementarios en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215. Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 y Cocina saludable con fichas N° 2156587 y 2156589. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación Titulada en Cocina, con ficha 1962171**,** de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion de los programas de formación complementario en Higiene y manipulación de Alimentos con ficha N° 2151547 y Comidas Rapidas con fichas 2126200 y 2126215 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en videos y registros fotográficos que

		conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	reposan en la PC de propiedad del Instructor. Se evidencia en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor para los programas de formación, Titulada en Cocina, con ficha 1962171 y para los cursos complementarios en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215, Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas en la plataforma *TERRITORIO* en COCINA(1962171 PRY 1945100) *Anuncios.* Se puede evidenciar en las actividades desarrolladas por los aprendices y subidas como evidencias a la plataforma *TERRITORIO* en COCINA(1962171 PRY 1945100) *Evidencias.*
8	Reporta información académica u 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, enviados por Demanda Social y asignaciones de formación para el grupo de Técnico en Cocina con ficha 1962171 por parte de la coordinación académica y supervisor de contratistas. Se efectuaron los procesos de formación haciendo uso de la plataforrma *TERRITORIO*, correos electrónicos personales de los aprendices y redes sociales como Whatsapp y paginas como Meet y YouTube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices de los programas de formación, Titulada en Cocina, con ficha 1962171 y para los cursos complementarios en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215. Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas 2156587 y 2156589. Se elaboró y envió fichas de Caracterizacion para apertura de cursos complementarios en Higiene y Manipulacion de Alimentos Ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas N°	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS a Marcela Aurora Gonzalez y Cirley Villa. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de julio de 2020. Entrega de los siguientes documentos: Planilla julio versión MAYO 2020-4,20. Certificados de pago de seguridad social del mes junio de 2020. Diagrama horario Instructor de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de tiempos de Actividades Académica de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de novedades en Excel. Informe de Ejecucion Contractual formato GTH-F062V.06. Guia de Aprendizaje # 7 EVALUACION. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE.

		2156587 y 2156589 de igual forma se enviaron las copias de documentos de identidad de los aprendices para la matricula de cada uno de los cursos complementarios para el proceso de matricula. Se elaboró y envió Carta de Cierre Certificacion de Programa de Formacion Complementaria con listado aprendices con Juicio Evaluativo Aprobado de la fichas N° 2126200 y 2126215 del curso complementario Comidas Rapidas y ficha N° 2151547 de Higiene y manipulación de Alimentos 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 mes de julio de 2020 con los anexos 1. Planilla julio versión MAYO 2020-4,20. 2. Certificado de pago de seguridad social del mes junio 2020, 3. Diagrama horario de instructor, 4. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación, 5. Reporte de novedades Excel, 6. Informe mensual de Ejecución Contractual. 7. Guia de Aprendizaje # 7 EVALUACION. 8. Guia de Aprendizaje Codigo 66210081 COMIDAS RAPIDAS. 9. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE. 10. Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	Guia de Aprendizaje Codigo 66210081 COMIDAS RAPIDAS. Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se puede evidenciar en Carta de Cierre Certificacion y Formato Cierre de Programa de Formación Complementaria Comidas Rapidas fichas 2126200 y 2126215, higiene y Manipulacion de Alimentos ficha 2151547, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica. Se puede evidenciar en los Documentos de Identidad enviados a Gestion Academica atraves del Drive Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria y en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha N° 2151547 de Higiene y Manipulacion de Alimentos y Fichas N° 2156587 y 2156589 de Cocina Saludable que se encuentran en la plataforma SENA SOFIAPLUS Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas en la plataforma *TERRITORIO* en COCINA(1962171 PRY 1945100) *Anuncios.*
9	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 con estrategia de enseñanza-aprendizaje y evaluación aplicando el desarrollo de clasificación de labores organizacionales teniendo en cuenta las características organolépticas de los alimentos y del área de servicio al igual que realizar la preparación de los platos representativos de la cocina nacional e Internacional para el programa de formación titulada en Cocina, con ficha 1962171. Se evaluaron los resultados UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. - APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS. - RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES. - ATENDER CON ÉTICA, APLICANDO NORMAS DE HIGIENE SEGÚN LOS	Se puede evidenciar en los formatos de GPFI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación complementario en Higiene y Manipulacion de alimentos con ficha N° 2151547 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación complementaria en Comidas rapidas de fichas N° 2126200 y 2126215 de la plataforma SOFIA-PLUS.

		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) a los aprendices de la formación complementaria en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215 del Centro de Comercio y Servicios. Se evaluó los resultados de aprendizaje PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO para el programa de formación Titulada en Cocina, con ficha N° 1962171. Se evaluaron los resultados de aprendizaje (UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE TRABAJO, DOTACIÓN Y VESTUARIO NECESARIOS Y EXIGIDOS PARA LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. RECONOCER LOS FACTORES QUE PUEDEN OCASIONAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LUGARES DIFERENTES A SU ÁREA DE TRABAJO, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE.REPORTAR LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS IDENTIFICADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) de la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) a los aprendices de la formación complementaria en Higiene y manipulación de alimentos con ficha N° 2151547 del Centro de Comercio y Servicios.	Se evidencia en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 con las diferentes actividades para los procesos de evaluación para el programa de formación Técnico en Cocina ficha 1962171. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación Tecnico en Cocina ficha N° 1962171 de la plataforma SOFIA-PLUS.
10	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programas o conjuntos de programas por redes tecnológicas, para garantizar integridad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de taller e ítem que alimentaran los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Se participó en Runion del Equipo Pedagogico para Presentacion y Verificacion de Viabilidad de Proyecto Formativo que inician el mes de agosto 2020.	Se puede evidenciar en correo electrónico enviado por parte de la Coordinadora Gloria Ines Urueña el dia 24-07-2020 con Asunto Reunión Extraordinaria de Equipo pedagógico, reposa en el correo institucional y la pc del instructor.
11	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y los conocimientos de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla	Realicé seguimiento a los aprendices del respectivo programa de formación Técnico en Cocina con ficha N° 1962171 del Centro de Comercio y Servicios. Se realizó en el mes de julio inducción a los aprendices de los programas de formación	Se evidencia en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor de los programas de formación complementaria en Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589, Higiene y

	con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación	complementaria en Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589, y curso de Higiene y manipulación de Alimentos con ficha 2151547, dandoles a conocer las normas y reglamentos del SENA, y la forma de gestionar las actividades a realizar de igual forma durante el periodo de formación, se gestionó el uso de herramientas tecnologicas como la plataforrma *TERRITORIO*, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices, de igual manera se les informó los temas relacionados con el Modelo Pedagógico Institucional.	manipulación de Alimentos con ficha 2151547 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor para el Técnico de Cocina ficha 1962171 que reposa en el portafolio del instructor. Se evidencia en el plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor.
12	Reportar en el sistema de SOFIA PLUS en un plazo máximo en tres (3) días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia en el proceso formativo; Tales como: - Registro Juicios Evaluativos. – Creación de rutas y asociación de aprendices. – Registro de juicios evaluativos del conocimiento de aprendizajes previos, - Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgo en el registro de la información	Se efectuaron los diferentes procesos formativos según ruta de aprendizaje de acuerdo con la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO para los aprendices relacionados en ficha 1962171 del programa de formación Tecnico en Cocina. Se realizarón los respectivos juicios evaluativos del resultado de PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS para el programa de formación Titulada en Cocina, con ficha N° 1962171. Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. La ruta de aprendizade HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 2151547 con la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) para asociar al grupo de aprendices de la ficha N° 2151547 de Higiene y manipulación de Alimentos. Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje (UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE TRABAJO, DOTACIÓN Y VESTUARIO NECESARIOS Y EXIGIDOS PARA LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. RECONOCER LOS FACTORES QUE PUEDEN OCASIONAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LUGARES DIFERENTES A SU ÁREA DE TRABAJO, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE.REPORTAR LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS IDENTIFICADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) de la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) a los aprendices de la formación complementaria en Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 del Centro de Comercio y Servicios.	Se puede evidenciar en las listas aprendices asociados a eventos de aprendizaje del Técnico en Cocina ficha 1962171 en la plataforma SOFIA-PLUS. Se evidencia en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor para el programa de formacion Técnico en Cocina ficha 1962171, que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el reporte de juicios evaluativos de la plataforma SOFIA-PLUS de los aprendices de Técnico en Cocina ficha 1962171. Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/07/2020 a 31/07/2020 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/07/2020 a 31/07/2020 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación complementario en Cocina Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 de la plataforma SOFIA-PLUS. Se presenta evidencia en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha N° 2156587 y 2156589 de Cocina Saludable que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Se evidencia en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor para los programas de

		Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. Las rutas de aprendizade COCINA SALUDABLE 2156587 Y COCINA SALUDABLE 21565898 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 los grupos de aprendices de las fichas N° 2156587 Y 2156589 del programa de formación complementario en Cocina Saludable. Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje (UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE TRABAJO, DOTACIÓN Y VESTUARIO NECESARIOS Y EXIGIDOS PARA LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. RECONOCER LOS FACTORES QUE PUEDEN OCASIONAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LUGARES DIFERENTES A SU ÁREA DE TRABAJO, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE.REPORTAR LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS IDENTIFICADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) de la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) para los aprendices del programa de formación complementaria en Comidas rapidas, con fichas N° 2126200 y 2126215.	formacion complementaria en Comidas Rapidas con fichas 2126200 y 2126215, Higiene y manipulación de Alimentos de ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha N° 2151547 de Higiene y Manipulacion de Alimentos que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion de los programas de formación complementario en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215 de la plataforma SOFIA-PLUS.
13	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación	Se elaboró guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 con la competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO) y mencionar características organolépticas de productos alimenticios. aplicar procedimientos de acondicionamiento y mise en place en en la elaboración den fondos y salsas base. reconocer cortes técnicos de vegetales. identificar métodos y términos de cocción apropiados para salsas base. aplicar métodos de conservación en productos alimenticios. clasificar medidas deacuerdo a tablas de conversión, para el grupo de aprendices pertenecientes al Técnico en cocina con ficha N° 1962171 del Centro de Comercio y Servicios. Se gestionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 con competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) y estrategia de enseñanza-aprendizaje como estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del aprendiz sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje que se logran a través de la vinculación activa de las cuatro fuentes de información en la	Se evidencia en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 para el programa de formación ficha N° 1962171 del Técnico en Cocina que reposan en el portafolio del Instructor. Se evidencia en el formato de GFPI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor. Se evidencia en las diferentes guías de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 para los programas de formación fichas N° 2156587 y 2156589 de Cocina Saludable y ficha N° 2151547 de Higiene y manipulación de Alimentos que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_7620_JUL_2020 dende se encuentra relacionada las Guias de Aprendizaje # 7 EVALUACION. Guia de

		construcción del conocimiento y evaluación aplicando los conceptos y procesos de la preparación de platos básicos, tipos y técnicas de corte y métodos de cocción para el programa de formación complementaria en Comida Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del centro de Comercio y Servicios. Se gestionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 con la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) con conceptos básicos de química de alimentos, alistamiento elaboración de procesos según la solicitud de producción en la cantidad y con la calidad estipuladas -controlar el manejo de las materias primas conforme parámetros de calidad y rentabilidad - realizar procesos básicos para la prestación del servicio para el grupo de aprendices pertenecientes al programa de formación complementaria en Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 del Centro de Comercio y Servicios.	Aprendizaje Codigo 66210081 COMIDAS RAPIDAS. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE. Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor.
14	Diseñar materiales de formación para el programa que este orientando en el proceso de formación.	Diseñé materiales de formacion y guia 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 con estrategia de enseñanza y actividades con conceptos propios del área de cocina con análisis de los conceptos básicos, ejercicios prácticos fundamentados en las distintas preparaciones, técnicas y tipos de corte, métodos de coccion relacionados a las preparaciones básicas de la cocina de dieta para las fichas N° 2156587 y 2156589 del programa de formación complementario en Cocina Saludable. Se diseñó materiales de formacion y guía de aprendizaje con competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO) y estrategia de enseñanza-aprendizaje-evaluacion y actividades con conceptos propios presentación de elementos sobre las buenas prácticas de manufactura para la industria alimentaria. se analizaron los diferentes conceptos sobre las características organilepticas de los alimentos,y su fundamento en las preparaciones básicas de cocina, así mismo se abordaron conceptos básicos del alistamiento y elaboración de alimentos según la solicitud del cliente, para el programa de Técnicos en cocina con ficha N° 1962171. Diseñé materiales de formacion y guia de aprendizaje con competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) y estrategia de enseñanza y actividades con conceptos propios de la química de alimentos en el área de cocina con análisis de los conceptos básicos, ejercicios prácticos fundamentados	Se puede evidenciar en la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03. De los programas de Formación Técnico en Cocina con ficha N° 1962171 y fichas N° 2156587 y 2156589 del programa de formación complementario en Cocina Saludable, fichas N° 2126200 y 2126215 de Comidas Rapidas y ficha 2151547 de Higiene y Manipulacion de Alimentos que reposan en el portafolio del Instructor. Se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas en la plataforma *TERRITORIO* en COCINA(1962171 PRY 1945100) *Anuncios.* Se puede evidenciar en las actividades desarrolladas por los aprendices y subidas como evidencias a la plataforma *TERRITORIO* en COCINA(1962171 PRY 1945100) *Evidencias.* Se puede evidenciar en el archivo

		en las distintas preparaciones de compuestos, técnicas y tipos decombinaciones, métodos de coccion relacionados a las preparaciones de producto para el programa de formación complementaria en Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 del Centro de Comercio y Servicios. Diseñé materiales de formacion utilizando guia 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 con estrategia de enseñanza y actividades con conceptos propios del área de cocina con análisis de los conceptos básicos, ejercicios prácticos fundamentados en las distintas preparaciones, técnicas y tipos de corte, métodos de coccion relacionados a las preparaciones básicas de la cocina rápida o de momento para las fichas N° 2126200 y 2126215 del programa de formación complementario en Comidas Rapidas. Se realizó uso de la plataforrma *TERRITORIO*, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	GC_86047532_7620_JUL_2020 dende se encuentra relacionada las Guias de Aprendizaje # 7 EVALUACION. Guia de Aprendizaje Codigo 66210081 COMIDAS RAPIDAS. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE. Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor.
15	Realizar seguimiento a las acciones de formación teniendo en cuenta las directrices de la dirección de formación	Realicé seguimiento a traves de toma de asistencia y aplicacion de actividades de aprendizaje a los aprendices del respectivo programa de formación complementaria en Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589, Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 y Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215 del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima. Se realizó seguimiento a través de las diferentes atividades propuestas en la Guia de Aprendizaje y en las tomas de asistencia a los aprendices con ficha N° 1962171 del programa de formación Titulada en Cocina con la supervisión al desarrollo individual de los talleres de la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03. N° 7 EVALUACION, de la fase de proyecto EVALUACION y actividad de proyecto CONTROL Y VERIFICACION DE PROCESOS Y PRODUCTO con la Competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO). Se efectuó el uso de la plataforrma *TERRITORIO*, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices.	Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices que han sido tomados de manera digital por el Instructor a los aprendices asociados a ruta aprendizaje de los cursos Complementarios en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215, Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547, Cocina Saludable con fichas 2156587 y 2156589 y programa de formación de Tecnico en Cocina con ficha N° 1962171 que reposan en el portafolio del Instructor. Se evidencia en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 Para el programa de formación Técnicos en Cocina y cursos complementarios en Comidas Rapidas, Higiene y manipulación de Alimentos y Cocina Saludable que reposan en el portafolio del Instructor. Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas en la plataforma *TERRITORIO* en

			COCINA(1962171 PRY 1945100) *Anuncios.* Se puede evidenciar en las actividades desarrolladas por los aprendices y subidas como evidencias a la plataforma *TERRITORIO* en COCINA(1962171 PRY 1945100) *Evidencias.* Se evidencia en los videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor.
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 integridad en la ejecución del proceso de aprendizaje	Presté apoyo a la programación de formación por Proyectos de la Titulada en Cocina con ficha N° 1962171 del Centro de Comercio y Servicios el cual se encuentra en la fase EVALUACION y en la actividad de proyecto CONTROL Y VERIFICACION DE PROCESOS Y PRODUCTO, con resultado de aprendizaje PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS, de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.	Se evidencia en las distintas guías de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en el Diagrama Horario Instructor ficha N° 1962171 de La plataforma SENASOFIAPLUS. Se puede evidenciar en el Reporte de Tiempos Actividades de Apoyo a la Formacion Sofia Plus y en el GFPI-F-018 Formato de Planeación Pedagógica del Proyecto Formativo enviado al Drive Programacion de Fichas Titulada de Gestion Academica. Se puede evidenciar en la Plataforma TERRITORIO en Herramientas – Edicion de Contenidos – Carpeta Ejercicio De Los Derechos Fundamentales Del Trabajo del Grupo **COCINA. (1962171PRY 1945100)** COCINA Instructor - Sin código – Ficha: **1962171.**
17	Aplicar en el desarrollo del proceso de formación, las competencias en el manejo de SOFIA PLUS, TIC, plataforma virtual (Blackboard, MOODLE) y formación por proyectos.	Envié la información requerida para los aprendices (plan de trabajo, guía de aprendizaje # 7 EVALUACION, planeación pedagógica y otros anuncios haciendo uso de la plataforma *TERRITORIO*, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y Youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices, para la aplicación y uso de la plataforma de Sofía Plus, TIC para el programa de formación titulada en cocina con ficha 1962171. Realice el proceso de generar ruta de aprendizaje y asocie a los aprendices de los programas de formación complementaria en Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 y fichas N° 2156587 y 2156589 de Cocina Saludable. Se efectuaron los procesos de formación haciendo uso de correos electrónicos personales de los aprendices y redes sociales	Se puede evidenciar en las diferentes actividades enviadas a los correos electrónicos personales de los aprendices de la formación Titulada en Cocina con ficha N° 1962171 Existe evidencia en el reporte de juicios evaluativos para las fichas N° 1962171 del Programa de Formacion Técnico en Cocina, fichas 2126200 y2126215 del curso complementario en Comidas Rapidas, y ficha N° 2151547 del curso complementario en Higiene y Manipulacion de Alimentos de la Plataforma SENA SOFIA PLUS. Se puede evidenciar en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp

		como Whatsapp y paginas como Meet y YouTube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices de los programas de Formación complementaria en Comidas Rapidas fichas N° 2126200 y 2126215, Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del Centro de Comercio y Servicios. Efectué los juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje UTILIZAR ADECUADAMENTE LAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS. - APLICAR ADECUADAMENTE MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS Y LENGUAJE TÉCNICO USADO EN COMIDAS. - RECONOCER LA MATERIA PRIMA DE CALIDAD. PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIFERENTES. - 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) a los aprendices de las fichas N° 2126200 y 2126215 del programa de formacion complementaria en Comidas Rapidas del centro de Comercio y Servicios. Efectué los respectivos juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS, de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO y califique las diferentes actividades de las guías de aprendizaje a los aprendices de la ficha 1962171 del programa de formación técnicos en cocina. Efectué los juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje (UTILIZAR LOS ELEMENTOS DE TRABAJO, DOTACIÓN Y VESTUARIO NECESARIOS Y EXIGIDOS PARA LA CORRECTA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE. RECONOCER LOS FACTORES QUE PUEDEN OCASIONAR CONTAMINACIÓN CRUZADA EN LUGARES DIFERENTES A SU ÁREA DE TRABAJO, DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE.REPORTAR LOS SÍNTOMAS DE ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS IDENTIFICADAS DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA) de la competencia (MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE) a los	enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas en la plataforma TERRITORIO en COCINA (1962171 PRY 1945100) Anuncios. Se puede evidenciar en las actividades desarrolladas por los aprendices y subidas como evidencias a la plataforma TERRITORIO en COCINA(1962171 PRY 1945100) Evidencias. Se puede evidenciar en Carta de Cierre Certificacion y Formato Cierre de Programa de Formación Complementaria Comidas Rapidas fichas 2126200 y 2126215, higiene y Manipulacion de Alimentos ficha 2151547, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica. Se evidencia en los videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor. Se evidencia en los talleres, actividades y listados de asistencia que reposan en el portafolio del instructor. Se puede evidenciar en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de las fichas N° 2156587 y 2156589 de Cocina Saludable y ficha 2151547 de Higiene y Manipulacion de Alimentos que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/07/2020 a 31/07/2020 de SOFIA-PLUS. Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/07/2020 a 31/07/2020 de SOFIA-PLUS. Se puede evidenciar en las actividades desarrolladas por los aprendices de los programas de Formación complementaria en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215, Higiene y manipulación de Alimentos con ficha 2151547 y Cocina Saludable con fichas N°

		aprendices de la ficha N° 2151547 del programa de formacion complementaria en Higiene y manipulación de Alimentos del centro de Comercio y Servicios.	2156587 y 2156589, subidas como evidencias al whatsaap personal del instructor y enviadas al correo personal del instructor.
18	Conformar equipo ejecutor para el desarrollo de la formación profesional con el fin de orientar programas a fines de la misma red	Durante el mes de julio no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos.	No hay evidencia ya que durante el mes de julio 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 de 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, enviados por Demanda Social y asignaciones de formación para el grupo de Técnico en Cocina con ficha 1962171 por parte de la coordinación académica y supervisor de contratistas. Se realizó el proceso de inscripcion al curso DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA dictado por el Instructor de Instructores John Andrade. Se efectuaron los procesos de formación haciendo uso de la plataforma *TERRITORIO*, correos electrónicos personales de los aprendices y redes sociales como Whatsapp y paginas como Meet y YouTube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices de los programas de formación, Titulada en Cocina, con ficha 1962171 y para los cursos complementarios en Comidas Rapidas con fichas N° 2126200 y 2126215. Higiene y Manipulacion de Alimentos con ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas 2156587 y 2156589. Se elaboró y envió fichas de Caracterizacion para apertura de cursos complementarios en Higiene y Manipulacion de Alimentos Ficha N° 2151547 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 de igual forma se enviaron las copias de documentos de identidad de los aprendices para la matricula de cada uno de los cursos complementarios para el proceso de matricula. Se elaboró y envió Carta de Cierre Certificacion de Programa de Formacion Complementaria con listado aprendices con Juicio Evaluativo Aprobado de la fichas N° 2126200 y 2126215 del curso complementario Comidas Rapidas y ficha N° 2151547 de Higiene y manipulación de Alimentos 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 mes de julio de 2020 con los anexos	Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS a Marcela Aurora Gonzalez y Cirley Villa. Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de julio de 2020. Entrega de los siguientes documentos: Planilla julio versión MAYO 2020-4,20. Certificados de pago de seguridad social del mes junio de 2020. Diagrama horario Instructor de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de tiempos de Actividades Académica de SENA SOFIA-PLUS. Informe de Ejecucion Contractual formato GTH-F062V.06. Guia de Aprendizaje # 7 EVALUACION. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE. Guia de Aprendizaje Codigo 66210081 COMIDAS RAPIDAS. Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. Se puede evidenciar en los documentos GF_86047532_7620_JUL_2020 y GC_86047532_7620_JUL_2020 que reposan en el plan de pagos del mes de julio 2020 de la plataforma SECOP II. Se puede evidenciar la listas de aprendices inscritos a la ficha N° 2146564 del curso complamentario ESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA del Centro de Comercio y Servicios. – Aplicativo Sofia Plus Se puede evidenciar en Carta de Cierre Certificacion y Formato Cierre de Programa de

		1. Planilla julio versión MAYO 2020-4,20. 2. Certificado de pago de seguridad social del mes junio 2020, 3. Diagrama horario de instructor, 4. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación, 5. Reporte de novedades Excel, 6. Informe mensual de Ejecución Contractual. 7. Guia de Aprendizaje # 7 EVALUACION. 8. Guia de Aprendizaje Codigo 66210081 COMIDAS RAPIDAS. 9. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE. 10. Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	Formación Complementaria Comidas Rapidas fichas 2126200 y 2126215, higiene y Manipulacion de Alimentos ficha 2151547, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica. Se puede evidenciar en los Documentos de Identidad enviados a Gestion Academica atraves del Drive Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria y en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de la ficha N° 2151547 de Higiene y Manipulacion de Alimentos y Fichas N° 2156587 y 2156589 de Cocina Saludable que se encuentran en la plataforma SENA SOFIAPLUS Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas en la plataforma *TERRITORIO* en COCINA(1962171 PRY 1945100) *Anuncios*.
20	Garantizar y gestionar la realización de competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo o de la cual es gerente.	No se gestionó la realización de la competencias Transversales a formación titulada.	No existe evidencia debido a que en el mes de julio no se programaron competencias transversales para formaciones tituladas.
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 julio no realice apoyos a etapa práctica.
22	Apoyar y gestionar el proceso de certificación de sus aprendices, así como apoyar en la organización en la ceremonia de graduación de sus aprendices.	Se realizó revision del proceso de certificación de la competencia de ingles de los aprendices de la ficha 1962171 correspondiente Tecnico de Cocina Jornada mañana del Centro de Comercio y Servicios. Durante el mes de julio se efectuó el proceso de Certificacion de los curso complementarios en Comidas Rapidas con Fichas N° 2126200 y 2126215, y curso Complementario de Higiene y Manipulación de Alimentos con ficha N° 2151547 del centro de Comercio y Servicio SENA Regional Tolima.	Se puede evidenciar en el reporte de juicios evaluativos de la competencia INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR EL MARCO COMÚN EUROPEO DE REFERENCIA PARA LAS LENGUAS. de la plataforma Sena sofiaplus de la ficha 1962171 del programa de formacion Tecnico en Cocina. Se puede evidenciar en Carta de Cierre Certificacion y Formato Cierre de Programa de Formación Complementaria Comidas Rapidas fichas 2126200 y 2126215, higiene y

			Manipulacion de Alimentos ficha 2151547, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.
23	El contratista deberá aplicar al proceso de certificación de las normas de competencias (orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo) y aportar el respectivo certificado aprobado al informe de ejecución contractual.	Se participó el proceso de Sensibilización de la Evaluación y Certificación de Competencias Laborales 240201056; Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa y la NSCL 240201057 Orientar formación a distancia de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.	Se puede evidenciar en Mis Inscripciones del aplicativo de la Direccion del Sistema Nacional de Formacion para el Trabajo.
24	Realizar seguimiento a las tituladas que se encuentran en la etapa productiva de manera presencial, verificando que el aprendiz este aplicando la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos habilidades destrezas pertinentes al programa de formación se estén fortaleciendo, y este asumiendo estrategias y metodologías de autogestión	No se realizó seguimiento a ningún grupo de formación titulada en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio no realice seguimiento a etapa productiva.
25	Hacer 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 practica; verificando que cumplan con los parámetros establecidos por el reglamento del aprendiz	No se hizo seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio no realice seguimiento a etapa productiva.
26	Revisar la evaluación que realiza trimestralmente el empresario a los aprendices de etapa productiva, identificando aspectos a mejorar y haciendo 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 mes de julio no realice seguimiento a etapa productiva.
27	Participar en los comités de evaluación de etapa productiva, presentando informes, actas y evoluciones 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 mes de julio no realice evaluaciones a etapa productiva.
28	Apoyar y participar en los comités técnicos asesores y evaluares de procesos contractuales de acuerdo con 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 mes de julio no participe en comités técnicos.
29	Dar cumplimiento a lo establecido en la Guía	Envié la información requerida para los aprendices (plan de trabajo, guía de	Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes

	Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma CompromisO.	aprendizaje # 7 EVALUACION, planeación pedagógica y otros anuncios haciendo uso de la plataforrma TERRITORIO, correos electrónicos y redes sociales como whatsapp y paginas como Meet y youtube para hacer transferencia de conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices para la aplicación y uso de la plataforma de Sofía Plus, TIC para el programa de formación titulada en Cocina con ficha 1962171, teniendo en cuenta la contigencia presentada por el COVID 19.	de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas en la plataforma TERRITORIO en COCINA(1962171 PRY 1945100) Anuncios.
30	El contratista deberá apoyar el desarrollo de la política de mejoramiento de la calidad de la formación que se adelanta a través del Plan de Capacitaciones Transversal y Pedagógica ofertado por la Escuela Nacional de Instructores para la vigencia 2020. El cumplimiento de dicha obligación se acreditará con la certificación de mínimo dos cursos realizados durante la ejecución del contrato (El primero cursado durante el primer semestre del año 2020 y el segundo antes del 31 de octubre de 2020).	Durante el mes de julio de 2020, se realizó el proceso de inscripcion al curso DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA dictado por el Instructor de Instructores John Andrade.	Se puede evidenciar la listas de aprendices inscritos a la ficha N° 2146564 del curso complamentario ESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA del Centro de Comercio y Servicios. – Aplicativo Sofia Plus
31	Apoyar al centro de formación en el cumplimiento de los lineamientos del decreto 1330 de julio de 2019, especialmente en lo relacionado con el Artículo 2.5.3.2.3.1.4 en cuanto a la cultura de Autoevaluación que se define como “el conjunto de mecanismos que las instituciones tienen para dar seguimiento sistemático del cumplimiento de sus objetivos misionales, el análisis de las condiciones que afectan su desarrollo, y las medidas para el mejoramiento continuo. Esta cultura busca garantizar que la oferta y desarrollo de programas académicos se realice en condiciones de calidad y que las instituciones rindan cuentas ante la comunidad, la sociedad y el Estado sobre el servicio educativo que presta…”. Para el efecto, durante la ejecución del contrato el contratista deberá realizar como mínimo una autoevaluación de su rol de instructor en el programa de formación que orienta y apoyar este proceso desde los aprendices. Esta evaluación deberá ser entregada al supervisor de contrato y/o coordinador académico antes de la finalización del contrato.”	Durante el mes de julio del año 2020, no se programé proceso de autoevaluación.	No existe evidencia puesto que en el mes de julio 2020 no se programó procesos de autoevaluacion.

32	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera	Registre en el aplicativo SECOP II los siguientes archivos GF_86047532_7620_JUL_2020 el cual contiene los siguientes documentos: • Planilla de julio versión MAYO 2020-4,20. • Certificados de pago de seguridad social del mes junio 2020. y GC_86047532_7620_JUL_2020 el cual contiene los siguientes documentos: • Diagrama horario de instructor • Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación • GTH-F062V.06. Informe mensual de Ejecución Contractual. • Guia de Aprendizaje # 7 EVALUACION. • Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE, Reportes de Asistencia y Evidencias. • Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Reportes de Asistencia y Evidencias.. • Guia de Aprendizaje Codigo 66210081 COMIDAS RAPIDAS, Reportes de Asistencia y Evidencias.	Se puede evidenciar Información registrada en la plataforma secop II, rol proveedor- Contrato **1318977 –** Planilla julio versión MAYO 2020-4,20. Certificados de pago de seguridad social del mes junio de 2020. Diagrama horario Instructor de SENA SOFIA-PLUS. Reporte de tiempos de Actividades Académica de SENA SOFIA-PLUS. Informe de Ejecucion Contractual formato GTH-F062V.06. Guia de Aprendizaje # 7 EVALUACION. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE, Reportes de Asistencia y Evidencias. Guia de Aprendizaje Codigo 96151461 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, Reportes de Asistencia y Evidencias. Guia de Aprendizaje Codigo 66210081 COMIDAS RAPIDAS, Reportes de Asistencia y Evidencias.
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Para el presente periodo no se desarrollaron obligaciones adicionales al objeto contractual.	Sin evidencia porque no se hizo necesario desarrollar obligaciones adicionales al objeto contractual.
34	Obligaciones Generales que deben cumplir los contratistas: a. En cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo del artículo 23 de la ley 1150 de 2007 y del artículo 6 de la ley 1562 de 2012, el (la) CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales) y para la realización de cada pago derivado del mismo; estos pagos se acreditan únicamente por el sistema PILA o de Planilla Asistida o el que determine el Ministerio de Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista también debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando correspondan).	Presente el pago a seguridad social (Salud, Pension y ARL), correspondiente al mes de junio de 2020 con la planilla N° 9407643269 de ***Aportes en Linea***.	Se puede evidenciar en la planilla de pago de seguridad social de ***Aportes en Linea*** con N° 9407643269 correspondiente al mes de junio del 2020.

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. de la planilla **9407643269**, Aportes en Linea del mes de **Junio** de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

MAURICIO REYES
Contratista
C.C. No. 86047532

Recibí a satisfacción:

OMAR BARRAGAN CAICEDO
Supervisor Contrato 1318977 de 2020
Coordinador Académico