**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Ibague, Agosto 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 Agosto 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-134 y guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con competencia (APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL) y resultados de aprendizaje (1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL) y (2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL) relacionada al programa de Técnico en Cocina con ficha número 2142157 del centro de comercio y servicios.<br><br>Se brindo formación Complementaria a los aprendices de los cursos Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 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 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS.<br><br>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. | Aporto como evidencia la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-019 V03 para curso complementario en Cocina Saludable y Formato GFPI-F-135 para Programa de formación Titulada en Cocina y cueso complementario en Preparacion de Alimentos que reposan en el portafolio del Instructor.<br><br>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° 2142157 y en los cursos complementarios en Preparacion de Alimentos fichas N° 2177710 y 2177717 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor.<br><br>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(2142157 PRY 2099914) *Anuncios,* y a los programas de Formación complementaria Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 y fichas 2156587 y 2156589 de Cocina Saludable.<br><br>Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_7620_AGO_2020 donde se encuentra relacionada las Guias de Aprendizaje CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA. Guia de Aprendizaje Codigo 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS y 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. | |
| 2 | Comprometerse a capacitarse en el idioma Ingles durante la ejecución del contrato y aplicar la certificación como mínimo nivel 2 (intermedio) | 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.<br><br>Me encuentro certificado en los cuatro niveles del programa ENGLISH DOT WORKS del SENA. | Se puede evidenciar en los certificados de curso aprobado que reposan en el folio de vida en contratación y en la 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.<br><br>Se evidencia en el registro de la página web del instituto, *(https://campusesneca.es/co*<br><br>*urse/view.php?id=77)* |
| 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.<br>Durante el mes de agosto de 2020, se participó el proceso de formación del 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.<br><br>Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de 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 N° 2142157 del programa de formación Titulada en | Se puede evidenciar en las guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135, en el plan de trabajo y en el formato GPFI-F-134 Planeación Pedagógica del Técnico en Cocina con ficha N° 2142157.<br><br>Se evidencia en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor.<br><br>Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_7620_AGO_2020 donde se encuentra relacionada las Guias de Aprendizaje |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Cocina del Centro de Comercio y Servicios del SENA.<br><br>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 Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del centro de Comercio y Servicios.<br><br>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 las fichas N° 2177710 y 2177717 del programa de formación complementaria en Preparacion de Alimentos del Centro de Comercio y Servicios del SENA. | CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA. Guia de Aprendizaje Codigo 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS y Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE.<br><br>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(2142157 PRY 2099914) Anuncios, y a los programas de Formación complementaria con fichas N° 2177710 y 2177717 de Preparacion de Alimentos y fichas N° 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° 2142157 y Cursos complementarios en Preparacion de Alimentos fichas N° 2177710 y 2177717 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del Centro de Comercio y Servicios, haciendo uso de la plataforrma *TERRITORIO*, correos | Se evidencia en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 en las diferentes actividades y anuncios generados en la |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 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. | plataforma TERRITORIO en COCINA(1962171 PRY 1945100) Anuncios.<br><br>Se puede evidenciar en las actividades desarrolladas por los aprendices y subidas como evidencias a la plataforma TERRITORIO en COCINA(2142157 PRY 2099914) 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 de los resultado de aprendizaje (1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL) y (2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL) de la competencia APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL para el programa de formación Titulada en Cocina con ficha N° 2142157.<br><br>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 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 | Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/08/2020 a 31/08/2020 de SOFIA-PLUS.<br><br>Se evidencia en el reporte del tiempos de apoyo a la formación con fecha de 01/08/2020 a 31/08/2020 de SOFIA-PLUS.<br><br>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° 2142157 y Cursos complementarios en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 que reposan en el portafolio del instructor.<br><br>Se evidencia en los formatos de GPFI-F-134 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° 2142157 de la plataforma SOFIA-PLUS.<br><br>Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion de los programas de formación complementaria en Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 de la plataforma SOFIA-PLUS. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | actividades de aprendizaje para el curso complementario en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 en el Centro de Comercio y Servicios.<br><br>Se impartió formación y se efectuaron los procesos de evaluación y metodologías del resultado de aprendizaje 1. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR. 2. EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3. MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO. 4. ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON 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 programa de formación complementaria en Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del Centro de Comercio y Servicios. Para los anteriores procesos 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 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 | Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/08/2020 a 31/08/2020 de SOFIA-PLUS.<br><br>Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/08/2020 a 31/08/2020 de SOFIA-PLUS. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | complementaria en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del Centro de Comercio y Servicios del SENA**.**<br><br>Se programó actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación en (conceptos básicos de naturaleza, clasificación (elemento, compuesto, sustancia, mezcla, disolución), estado de la materia (sólido, líquido, gaseoso), propiedades físicas y químicas de la materia (masa, volumen, temperatura, densidad). unidades de medición: sistema internacional (si), conversión de unidades. átomos: estructura del átomo, número atómico, masa atómica y elementos 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 APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL para el programa de formación Titulada en Cocina, con ficha 2142157**,** en el Centro de Comercio y Servicios del SENA**.**<br><br>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 conocimiento y recepción de evidencias de parte de los aprendices. | Se puede evidenciar en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para el Programa de Técnico en Cocina ficha N° 2142157 y la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los cursos complementarios en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717.<br><br>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.<br><br>Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación Titulada en Cocina, con ficha 2142157**,** de la plataforma SOFIA-PLUS.<br><br>Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion de los programas de formación complementario Cocina Saludable con fichas 2156587 y 2156589 de la plataforma SOFIA-PLUS.<br><br>Se puede evidenciar en videos y registros fotográficos que reposan en la PC de propiedad del Instructor.<br><br>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 2142157 y para los cursos complementarios en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 que se encuentran en el portafolio del instructor y la PC Personal del Instructor.<br><br>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(2142157 PRY 2099914) *Anuncios y 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 2142157 por parte de la coordinación académica y supervisor de contratistas.<br><br>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 2142157 y para los cursos complementarios en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 y Cocina Saludable con fichas 2156587 y 2156589.<br><br>Se elaboró y envió fichas de Caracterizacion para apertura de cursos complementarios en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 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.<br><br>Se elaboró y envió Carta de Cierre Certificacion de Programa de Formacion Complementaria con listado aprendices con Juicio Evaluativo Aprobado de la fichas N° 2156587 y 2156589 del curso complementario Cocina Saludable del Centro de Comercio y Servicios.<br><br>Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contrato para la ejecución de la cuenta de cobro del mes de agosto de 2020 con los anexos<br><br>1. Planilla julio versión AGOSTO 2020-5,20. | Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS a Marcela Aurora Gonzalez y Cirley Villa.<br><br>Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de agosto de 2020. Entrega de los siguientes documentos:<br><br>Planilla Agosto versión AGOSTO 2020-5,20. Certificados de pago de seguridad social del mes julio 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 CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE.<br>Guia de Aprendizaje Codigo 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS.<br><br>Se puede evidenciar en los documentos GF_86047532_7620_AGO_2020 y GC_86047532_7620_AGO_2020 que reposan en el plan de pagos del mes de agosto 2020 de la plataforma SECOP II.<br><br>Se puede evidenciar en Carta de Cierre Certificacion y Formato Cierre de Programa de Formación Complementaria Cocina Saludable fichas 2156587 y 2156589, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.<br><br>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 las Fichas N° |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 2. Certificado de pago de seguridad social del mes julio 2020,<br>3. Diagrama horario de instructor,<br>4. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación,<br>5. Reporte de novedades Excel,<br>6. Informe mensual de Ejecución Contractual.<br>7. Guia de Aprendizaje CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA.<br>8. Guia de Aprendizaje Codigo 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS.<br>9. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE. | 2177710 y 2177717 de Preparacion de Alimentos que se encuentran en la plataforma SENA SOFIAPLUS.<br>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(2142157 PRY 2099914) *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-135 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 2142157.<br><br>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 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 Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 del Centro de Comercio y Servicios.<br><br>Se evaluó los resultados de aprendizaje (1.DESCRIBIR LOS | Se puede evidenciar en los formatos de GPFI-F-134 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor.<br><br>Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación complementaria en Cocina Saludable de fichas N° 2156587 y 2156589 de la plataforma SOFIA-PLUS.<br><br>Se evidencia en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 con las diferentes actividades para los procesos de evaluación para el programa de formación Técnico en Cocina ficha 2142157.<br><br>Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion del programa de formación Tecnico en Cocina ficha N° 2142157 de la plataforma SOFIA-PLUS. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL) y (2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL) de la competencia APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL para el programa de formación Titulada en Cocina con ficha N° 2142157 del Centro de Comercio y Servicios. | |
| 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. | No participé en reuniones o afines para el desarrollo de programas de formulación de proyectos. | No existe evidencia puesto que en el mes de agosto no participe en reuniones de área para formulación de proyectos. |
| 11 | Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y los conocimientos de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de ejecutar acciones de formación | Realicé en el mes de agosto la inducción y seguimiento de Conocimientos Previos a los aprendices de los programas de formación Técnico en Cocina con ficha N° 2142157 del Centro de Comercio y Servicios, 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.<br><br>Se realizó en el mes de agosto inducción a los aprendices de los programas de formación complementaria en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717, dandoles a conocer las | 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, Preparacion de Alimentos con fichas 2177710 y 2177717 que reposan en el portafolio del instructor.<br><br>Se puede evidenciar en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor para el Técnico de Cocina ficha 2142157 que reposa en el portafolio del instructor. Se evidencia en el plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | 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. | |
| 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 creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. La ruta de aprendizade Cocina 2142157 según Proyecto formativo código 2099914 y se asociaron a los aprendices del Programa de formación Tecnico en cocina ficha 2142157.<br><br>Se efectuaron los diferentes procesos formativos según ruta de aprendizaje de acuerdo con la competencia APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL para los aprendices relacionados en ficha 2142157 del programa de formación Tecnico en Cocina.<br><br>Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultado de aprendizaje (1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL) y (2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL) para el programa de formación Titulada en Cocina, con ficha N° 2142157.<br><br>Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. La ruta de aprendizade Preparacion de Alimentos 2177710 y Preparacion de Alimentos 2177717 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° 2177710 y 2177717 de los cursos | Se puede evidenciar en las listas aprendices asociados a eventos de aprendizaje del Técnico en Cocina ficha 2142157 en la plataforma SOFIA-PLUS.<br><br>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 N° 2142157, que reposan en el portafolio del instructor.<br><br>Se puede evidenciar en el reporte de juicios evaluativos de la plataforma SOFIA-PLUS de los aprendices de Técnico en Cocina ficha 2142157.<br><br>Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/08/2020 a 31/08/2020 de SOFIA-PLUS.<br><br>Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/08/2020 a 31/08/2020 de SOFIA-PLUS.<br><br>Se presenta evidencia en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de las fichas N° 2177710 y 2177717 de Preparacion de Alimentos que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS.<br><br>Se evidencia en los Registros de asistencia de los aprendices tomados de manera digital por el Instructor para los programas de formacion complementaria en Preparacion de Alimentos con |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | complementarios en Preparacion de Alimentos.<br><br>Se realizarón los respectivos juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje 1. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR. 2. EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3. MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO. 4. ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON 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 los aprendices del programa de formación complementaria en Cocina Saludable, con fichas N° 2156587 y 2156589. | fichas 2177710 y 2177710 y Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 que reposan en el portafolio del instructor.<br><br>Se puede evidenciar en el reporte de Juicios de Evaluacion de los programas de formación complementario en Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 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-135 con la competencia (APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL) y conceptos de 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° 2142157 del Centro de Comercio y Servicios.<br><br>Se gestionó guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 con competencia (PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. | Se evidencia en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para el programa de formación ficha N° 2142157 del Técnico en Cocina que reposan en el portafolio del Instructor.<br><br>Se evidencia en el formato de GFPI-F-134 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo, que reposan en la carpeta del instructor.<br><br>Se evidencia en las diferentes guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para los programas de formación fichas N° 2177710 y 2177717 de Preparacion de Alimentos que reposan en el portafolio del Instructor.<br><br>Se evidencia en las diferentes guías de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 para los programas de formación con fichas N° 2156587 y 2156589 del curso complementario Cocina |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | (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 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.<br><br>Se elaboró y gestionó 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 conceptos básicos de preparacion 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 Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 del Centro de Comercio y Servicios. | Saludable que reposan en el portafolio del Instructor.<br><br>Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_7620_AGO_2020 donde se encuentra relacionada las Guias de Aprendizaje CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA. Guia de Aprendizaje Codigo 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS y Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE. 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° 2177710 y 2177717 del programa de formación | Se puede evidenciar en la guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135. De los programas de Formación Técnico en Cocina con ficha N° 2142157 y fichas N° 2177710 y 2177717 del programa de formación complementario en Preparacion de Alimentos que reposan en el portafolio del Instructor.<br><br>Se puede evidenciar en la guías de aprendizaje formato GFPI-F-019_V03 del programa de formación Cocina Saludable con fichas N° 2156587 y 2156589 que |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | complementario en Preparacion de Alimentos.<br><br>Se diseñó materiales de formacion y guía de aprendizaje con competencia APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL 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° 2142157.<br><br>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 comida saludable o de momento de carencia de salud, para las fichas N° 2156587 y 2156589 del programa de formación complementario en Cocina Saludable.<br><br>Se realizó uso de la plataformma *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. | reposan en el portafolio del Instructor.<br><br>Se puede evidenciar en videos y material fotográfico que reposan en la PC de propiedad del Instructor.<br><br>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(2142157 PRY 2099914) *Anuncios Evidencias.*<br><br>Se puede evidenciar en el archivo GC_86047532_7620_AGO_2020 donde se encuentra relacionada las Guias de Aprendizaje CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA. Guia de Aprendizaje Codigo 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS y Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE. 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 | 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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 del Centro de Comercio y Servicios del SENA Regional Tolima.<br><br>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° 2142157 del programa de formación Titulada en Cocina con la supervisión al desarrollo individual de los talleres de la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135. CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA, de la fase de proyecto ANALISIS y actividad de proyecto PLANEACION con la Competencia (APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL).<br><br>Se efectuó el 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. | Complementarios en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2156587 y 2156589, Cocina Saludable con fichas 2156587 y 2156589 y programa de formación de Tecnico en Cocina con ficha N° 2142157 que reposan en el portafolio del Instructor.<br><br>Se evidencia en la guía de aprendizaje Formato GFPI-F-135 para el programa de formación Técnicos en Cocina y cursos complementarios en Preparacion de Alimentos y guía de aprendizaje Formato GFPI-F-019_V03 para los programas de formación complementaria en Cocina Saludable que reposan en el portafolio del Instructor.<br><br>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(2142157 PRY 2099914) *Anuncios y Evidencias.*<br><br>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° 2142157 del Centro de Comercio y Servicios el cual se encuentra en la fase ANALISIS y en la actividad de proyecto PLANEACION, con resultados de aprendizaje IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL, de la competencia INDUCCION y resultados de aprendizaje (DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL) y (CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA | Se evidencia en las distintas guías de aprendizaje Formato GFPI-F-135 que reposan en el portafolio del instructor.<br><br>Se puede evidenciar en el Diagrama Horario Instructor ficha N° 2142157 de La plataforma SENASOFIAPLUS<br><br>Se puede evidenciar en el Reporte de Tiempos Actividades de Apoyo a la Formacion Sofia Plus y en el Formato de Programacion Pedagógica del de la ficha N° 2142157 Formativo enviado al Drive Programacion de Fichas Titulada de Gestion Academica.<br>Se puede evidenciar en la Plataforma TERRITORIO en Herramientas – Edicion de Contenidos – Carpeta Ejercicio |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL) de la APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL y se garantizó el desarrollo de la transversal APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.) con apoyo de la instructora Mayerly Obando Nieto. | de la transversal de Seguridad y Salud en el Trabajo del Grupo **COCINA (2142157 PRY 2099914)** COCINA Instructor - Sin código – Ficha: **2142157.**<br>Se puede evidenciar el formato de programación de fichas de titulada enviada a Leidy Toscano y en los formatos de GFPI-F-135 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo del mes de agosto, que reposan en el portafolio del instructor. |
| 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. | Se creó en la plataforma SENA SOFIA-PLUS. La ruta de aprendizade Cocina 2142157 según Proyecto formativo código 2099914 y se asociaron a los aprendices del Programa de formación Tecnico en cocina ficha 2142157.<br><br>Envié la información requerida para los aprendices (plan de trabajo, guía de aprendizaje CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA, 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 2142157.<br><br>Realicé el proceso de generar ruta de aprendizaje y asocie a los aprendices de los programas de formación complementaria en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717.<br><br>Se efectuaron los procesos de formación haciendo uso de 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 complementaria en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 y Cocina Saludable con fichas | 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° 2142157.<br><br>Existe evidencia en el reporte de juicios evaluativos para las fichas N° 2142157 del Programa de Formacion Técnico en Cocina y fichas N° 2156587 y 2156589 del curso complementario en Cocina Saludable de la Plataforma SENA SOFIA PLUS.<br><br>Se puede evidenciar en los diferentes correos electrónicos y mensajes de Whatsapp enviados a los aprendices de los programas de formación y en las diferentes actividades generadas y desarrolladas y subidas como evidencia por los aprendicesn en la plataforma TERRITORIO en COCINA (2142157 PRY 2099914) Anuncios Evidencias.<br><br>Se puede evidenciar en Carta de Cierre Certificacion y Formato Cierre de Programa de Formación Complementaria en Cocina Saludable con fichas 2156587 y 2156589, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica.<br><br>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 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | N° 2156587 y 2156589 del Centro de Comercio y Servicios.<br><br>Efectué los juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje 1. IDENTIFICAR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES SALUDABLES DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR. 2. EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE. 3. MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO. 4. ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON 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) a los aprendices de las fichas N° 2156587 y 2156589 del programa de formacion complementaria en Cocina Saludable del centro de Comercio y Servicios.<br><br>Efectué los respectivos juicios de evaluación de los resultados de aprendizaje (1.DESCRIBIR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA A PARTIR DEL ANÁLISIS DE SU CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL) y (2.CORRELACIONAR LOS FENÓMENOS, PRINCIPIOS Y LEYES DE LA QUÍMICA CON LA REALIDAD PRODUCTIVA Y SOCIAL) de la competencia (APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL) y califique las diferentes actividades de las guías de aprendizaje a los aprendices de la ficha 2142157 del programa de formación técnicos en cocina. | asistencia que reposan en el portafolio del instructor.<br><br>Se puede evidenciar en las listas de aprendices asociados a ruta aprendizaje de las fichas N° 2177710 y 2177717 de Preparacion de Alimentos que se encuentran en la plataforma SENA SOFIA-PLUS.<br><br>Se puede evidenciar en el reporte del Diagrama de Horario Instructor con fecha de 01/08/2020 a 31/08/2020 de SOFIA-PLUS.<br><br>Se evidencia en el reporte de tiempo apoyo a la formación con fecha de 01/08/2020 a 31/08/2020 de SOFIA-PLUS.<br><br>Se puede evidenciar en las actividades desarrolladas por los aprendices de los programas de Formación complementaria en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 y Cocina Saludable con fichas N° 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 agosto no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos. | No hay evidencia ya que durante el mes de agosto no se llevó acabo conformación del equipo ejecutor para la orientación de procesos. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 19 | Atender oportunamente los requerimientos y asistir a las reuniones técnicas que realice el supervisor 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 2142157 por parte de la coordinación académica y supervisor de contratistas.<br><br>Se participó en el proceso de formacion del curso DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA dictado por el Instructor de Instructores John Andrade.<br><br>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 2142157 y para los cursos complementarios en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 y Cocina Saludable con fichas 2156587 y 2156589.<br><br>Se elaboró y envió fichas de Caracterizacion para apertura de cursos complementarios en Preparacion de Alimentos con fichas N° 2177710 y 2177717 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.<br><br>Se elaboró y envió Carta de Cierre Certificacion de Programa de Formacion Complementaria con listado aprendices con Juicio Evaluativo Aprobado de la fichas N° 2156587 y 2156589 del curso complementario Cocina Saludable del Centro de Comercio y Servicios.<br><br>Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contrato para la ejecución de la cuenta de cobro | Se puede evidenciar en los distintos correos enviados como respuesta de los PQRS a Marcela Aurora Gonzalez y Cirley Villa.<br><br>Se evidencia en la entrega de documentación de la cuenta de cobro correspondiente al mes de agosto de 2020. Entrega de los siguientes documentos:<br><br>Planilla Agosto versión AGOSTO 2020-5,20. Certificados de pago de seguridad social del mes julio 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 CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE.<br>Guia de Aprendizaje Codigo 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS.<br><br>Se puede evidenciar en los documentos GF_86047532_7620_AGO_2020 y GC_86047532_7620_AGO_2020 que reposan en el plan de pagos del mes de agosto 2020 de la plataforma SECOP II.<br><br>Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de 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<br><br>Se puede evidenciar en Carta de Cierre Certificacion y Formato Cierre de Programa de Formación Complementaria Cocina Saludable fichas 2156587 y 2156589, enviadas através del link de Certificacion Formacion Complementaria (Presencial y Virtual) a gestión academica. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | del mes de agosto de 2020 con los anexos<br><br>1. Planilla versión AGOSTO 2020-5,20.<br>2. Certificado de pago de seguridad social del mes julio 2020,<br>3. Diagrama horario de instructor,<br>4. Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación,<br>5. Reporte de novedades Excel,<br>6. Informe mensual de Ejecución Contractual.<br>7. Guia de Aprendizaje CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA.<br>8. Guia de Aprendizaje Codigo 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS.<br>9. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE. | 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 las Fichas N° 2177710 y 2177717 de Preparacion de Alimentos que se encuentran en la plataforma SENA SOFIAPLUS.<br>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(2142157 PRY 2099914) *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. | Se gestionó la realización de la competencia (APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.) con apoyo de la instructora Mayerly Obando Nieto para los aprendices de la formación titulada en Cocina con ficha N° 2142157. | Se puede evidenciar el formato de programación de fichas de titulada enviada a Leidy Toscano y en los formatos de GFPI-F-018 Planeación Pedagógica y el respectivo plan de Trabajo del mes de agosto, que reposan en el portafolio del instructor. |
| 21 | Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del aprendiz | No se efectuó apoyo ni orientación a aprendices en la etapa productiva. | No existe evidencia puesto que en el mes de agosto 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 Conocimientos previos de los aprendices de la ficha correspondiente al Tecnico de Cocina ficha N° 2142157, Jornada mañana del Centro de Comercio y Servicios.<br><br>Durante el mes de agosto se efectuó el proceso de Certificacion de los curso complementarios en Cocina Saludable con Fichas N° 2156587 y 2156589 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 2142157 del programa de formacion Tecnico en Cocina.<br><br>Se puede evidenciar en los formato Conocimientos Previos diligenciados y firmados por los |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | aprendices del programa de formación Tecnico en Cocina con ficha N° 2142157 del centro de Comercio y Servicos y que reposan en el portafolio del Instructor.<br><br>Se puede evidenciar en Carta de Cierre Certificacion y Formato Cierre de Programa de Formación Complementaria Cocina Saludable con fichas 2156587 y 2156589 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 agosto 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 | No se hizo seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva. | No existe evidencia puesto que en el mes de agosto no realice seguimiento a etapa productiva. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | establecidos por el reglamento del aprendiz | | |
| 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 agosto 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 agosto 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 agosto no participe en comités técnicos. |
| 29 | Dar cumplimiento a lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma CompromisO. | Envié la información requerida para los aprendices (plan de trabajo, guía de aprendizaje CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA, 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 N° 2142157, teniendo en cuenta la contigencia presentada por el COVID 19. | 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(2142157 PRY 2099914) Anuncios y Evidencias. |
| 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 | Durante el mes de agosto de 2020, se participó el proceso de formacion del curso DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL | Se puede evidenciar en la lista de aprendices asociados a ruta de aprendizaje de la ficha N° 2146564 del curso complamentario ESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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). | DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA dictado por el Instructor de Instructores John Andrade. | 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 agosto del año 2020, no se programé proceso de autoevaluación. | No existe evidencia puesto que en el mes de agosto 2020 no se programó procesos de autoevaluacion. |
| 32 | Cargar y actualizar la información contractual en | Registre en el aplicativo SECOP II los siguientes archivos | Se puede evidenciar Información registrada en la plataforma secop |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | 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 | GF_86047532_7620_AGO_2020 el cual contiene los siguientes documentos:<br>• Planilla de agosto versión AGOSTO 2020-5,20.<br>• Certificados de pago de seguridad social del mes julio 2020.<br><br>y GC_86047532_7620_AGO_2020 el cual contiene los siguientes documentos:<br>• Diagrama horario de instructor<br>• Reporte de tiempos de Apoyo a la Formación<br>• GTH-F062V.06. Informe mensual de Ejecución Contractual.<br>• Guia de Aprendizaje CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA.<br>• Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE, Reportes de Asistencia y Evidencias.<br>• Guia de Aprendizaje 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS, Reportes de Asistencia y Evidencias. | II, rol proveedor- Contrato **1318977 –** Planilla Agosto versión AGOSTO 2020-5,20.<br>Certificados de pago de seguridad social del mes julio de 2020.<br>Diagrama horario Instructor de SENA SOFIA-PLUS.<br>Reporte de tiempos de Actividades Académica de SENA SOFIA-PLUS.<br>Informe de Ejecucion Contractual formato GTH-F062V.06. Guia de Aprendizaje CIENCIAS NATURALES Y QUIMICA. Guia de Aprendizaje Codigo 63550158 COCINA SALUDABLE, Reportes de Asistencia y Evidencias. Guia de Aprendizaje Codigo 63550081 PREPARACION DE ALIMENTOS, Reportes de Asistencia y Evidencias. |
| 33 | Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual. | Me certifique en el curso virtual integridad, transparencia y lucha contra la corrupcion | Lo puedo evidenciar con certificado adjunto a esta cuenta. |
| 34 | Obligaciones Generales que deben cumplir los contratistas:<br>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 | Presente el pago a seguridad social (Salud, Pension y ARL), correspondiente al mes de julio de 2020 con la planilla N° 9408704586 de ***Aportes en Linea***. | Se puede evidenciar en la planilla de pago de seguridad social de ***Aportes en Linea*** con N° 9408704586 correspondiente al mes de julio del 2020. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | SENA, ICBF y cajas de Compensación Familiar (cuando correspondan). | | |

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 **9408704586**, Aportes en Linea del mes de **Julio** 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**