PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Ibagué, Febrero de 2021.

Señor
OMAR BARRAGAN CAICEDO
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2197266.
Coordinador Académico.
Centro de Comercio y Servicios SENA Regional Tolima.
Ciudad.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Febrero del año 2021.

Referencia: No CO1.PCCNTR.2197266 del año 2021.

Carlos Andrés Betancourt Castro, identificado con la cédula de ciudadanía No. 93.236.789 de Ibagué, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio y Servicios Regional Tolima, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma TREINTA Y UN MILLONES SETECIENTOS MIL PESOS M/CTE ($31.700.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES DE PESOS M/CTE ($3.000.000) cada uno b) Un pago final por valor de UN MILLON SETECIENTOS MIL PESOS ($1.700.000) correspondiente al mes de diciembre de 2021 o los días efectivamente ejecutados. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la **CUENTA DE AHORROS NUMERO 24061831779 DEL BANCO CAJA SOCIAL**. cuyo titular es el (la) Contratista; **PARAGRAFO PRIMERO**: el cambio de cuenta por parte del contratista deberá ser informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. **PARAGRAFO SEGUNDO:** Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el Contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago, tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato, en la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción delobjeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos profesionales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el 17 de diciembre de 2021.

OBJETO:
Contratar Ia prestación de servicios profesionales y de apoyo a la gestión para impartir formación titulada y/o complementaria en las diferentes áreas del Programa Regular (Cocina) del Centro de Comercio y Servicios en Ia vigencia 2021.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Durante la ejecución del objeto contractual, el contratista deberá aplicar los procedimientos relacionados con la Ejecución de la Formación Profesional Integral y demás procesos que hacen parte del Sistema de Calidad del SENA y que tengan vinculación con la formación a impartir.	Inicié Formación Profesional Integral con los cursos complementarios en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198. Di gestión a requerimientos asignados de cursos complementarios solicitados al Centro de Comercio y Servicios (Preparación de Alimentos, Preparación de Arroces, e Higiene y Manipulación de Alimentos, por demanda social). Impartí las formaciones haciendo uso de herramientas tecnológicas como: Correos electrónicos Gmail, Grupos WhatsApp, Google Drive, YouTube, atendí dudas vía telefónica y por mensajería, los talleres, la formación por trabajo en casa, la evaluación, se realizaron manejando estas plataformas.	Se puede evidenciar en correos electrónicos enviados de correo del instructor, dirigidos a gestión académica, archivos planos: (jeamayam@sena.edu.co) coordinación académica (obarraganc@sena.edu.co Reporte de tiempos actividades académicas apoyo y Diagrama Horario del Instructor Aplicativo Sofia Plus, mes de febrero del 2021. FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0 (Archivo Plano), febrero del 2021: Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Link Correo Gmail misena: https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox Carpeta Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO , vídeos, comentarios WhatsApp, Carpeta mes de febrero del 2021: Link: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h Correos Electrónicos: cabetancourt98@misena.edu.co Reporte de Juicios evaluativos y formatos de solicitud de certificación fichas febrero del 2021: Link Certificación:

			Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual) https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwLsmmzbZNdfwDRxDGdMvFbzTMV https://docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfPhAZXr3rNw7QLDIZOOZiuByfqXjltC0dDx0TQlSEl6roDJA/formResponse?pli=1 Fichas Certificadas: Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. Link Matricula: **Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria.** https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1-O0PigCXcVhmVlNe50Pjhdh-ishP_OyO Fichas Matricula: • Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. • Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. • Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. En el formato GFPI-F-135 V01 Guía de aprendizaje que reposan en la carpeta compartida Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO para las fichas: • Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011.

			• Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. • Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003.
2	Comprometerse a capacitarse en el idioma Ingles durante la ejecución del contrato y aplicar a la certificación como mínimo Nivel 2 (Intermedio).	Me encuentro certificado en los cursos de Inglés: • FUNDAMENTOS DE INGLES A1 con una duración de 40 horas. 27/06/2014. • FUNDAMENTOS DE INGLES A2 con una duración de 40 horas. 25/08/2014.	Se puede evidenciar en Certificados: • 931000774322CC93236789C. • 931000819657CC93236789C. Portafolio del instructor y en la hoja de vida virtual APE.
3	Aplicar durante el periodo de duración del contrato al proceso de certificación de competencias según normas de competencias que apliquen a su ocupación de instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas.	Aprobé la evaluación Norma: Certificación de Competencias Laborales de Instructores SENA-2020: 240201056-1-Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. Nivel INTERMEDIO – Fecha terminación 27/07/2020. (Pendiente certificación digital). Me encuentro certificado en: CURSO ESPECIAL EN IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES DE FORMACION PROFESIONAL. 9310001600526CC93236789C 49836700 - 15/06/2018 FECHA REGISTRO. Me encuentro certificado en: CURSO ESPECIAL EN PLANEACION PEDAGOGICA DE LA FORMACION PROFESIONAL, 60 Horas, 9310002080252CC93236789C 66879319 - 03/08/2020 FECHA REGISTRO. Me certifiqué en la Norma: 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Convocatoria para la Certificación de Competencias Laborales de Instructores SENA-2020. – Vigencia: hasta el 28 de Septiembre de 2023. Me certifiqué en la Norma: 290801054 ELABORAR PRODUCTOS DE	Esto se puede evidenciar en la página web: http://dsnft.sena.edu.co/Candidatos/servlet/com.senaws.wpcertificacionesobtenidas **http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result** 9310001600526CC93236789C. 49836700 - 15/06/2018 FECHA REGISTRO **http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result** 9310002080252CC93236789C. 66879319 - 03/08/2020 FECHA REGISTRO. **http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result** **http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result**

		PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE. Convocatoria para la Certificación de Competencias Laborales de Instructores SENA-2020. Vigencia: hasta el 29 de Septiembre de 2023. Me certifiqué en el curso: DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA, 96 Horas. 9310002146570CC93236789C. 69140673 - 08/10/2020 FECHA REGISTRO.	**http://certificados.sena.edu.co/default.asp#result** 9310002146570CC93236789C. 69140673 - 08/10/2020 FECHA REGISTRO.
4	Seleccionar estrategias de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación Profesional y el enfoque metodológico adoptado.	Adopté programa de Formación Profesional Integral complementaria: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198. ➢ **Estrategias de enseñanza:** Aplicación de conocimientos Teórico prácticos, implementando técnicas didácticas como son: sesiones en línea de Talleres teórico Prácticos; que estimulen la capacidad intelectual del aprendiz para la elaboración de las diferentes preparaciones y la resolución de problemas reales y simulados que se presenten en las temáticas expuestas en el desarrollo del aprendizaje. Instruir en el conocimiento de la norma vigente para manipuladores de alimentos. ➢ **Aprendizaje:**	Lo puedo evidenciar con formato GFPI-F-135 V01, Guías de aprendizaje para formaciones: • Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. • Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. • Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Las cuales se encuentran en Portafolio del instructor y de los aprendices, por correo electrónico cabetancourt98@misena.edu.co, carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Link Carpeta Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h Grupos formados por fichas en WhatsApp: Link: https://web.whatsapp.com/

		Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos, aplicando adecuadamente medidas equivalentes y lenguaje técnico usado en comidas, reconocer la materia prima de calidad para la elaboración de las diferentes recetas, atender con ética y aplicar las normas de higiene según los estándares establecidos de calidad en cualquier establecimiento gastronómico, manejo de herramientas tecnológicas para el envío de material de apoyo, recetas, procedimientos, clases en vivo para la preparación. ➢ **Evaluativa:** Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos, Manejar correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M. Aplica correctamente las medidas y sus Equivalencias, y Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones, con evidencia fotográfica y vídeos. Impartí las formaciones haciendo uso de herramientas tecnológicas como: Correos electrónicos Gmail, Grupos WhatsApp, Google Drive, YouTube, atendí dudas vía telefónica y por mensajería, los talleres, la formación por trabajo en casa, la evaluación, se realizaron manejando estas plataformas	
5	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Realicé formación manejando las herramientas tecnológicas Google Meet, Carpetas creadas en el Google Drive, y de comunicación WhatsApp, correos Gmail personales, vídeos tutoriales prácticos YouTube. Socialicé las codiciones favorables y los parámetros necesarios para el trabajo de producción desde casa, el manejo de las normas basicas de higiene y manipulación de alimentos y las técnicas decocción en cada preparación. Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA	Lo puedo evidenciar con: Registro fotográfico y vídeo. Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada preparación, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Links: Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h • Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE

		001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198.	ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. • Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. • Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ Mi Canal de Youtube: https://www.youtube.com/feed/my_videos
6	Orientar los procesos de aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes.	Orienté Formación Profesional Integral con los cursos complementarios haciendo uso de herramientas tecnológicas y de comunicación whatsapp, Google Meet, correo electrónico personal, carpetas Google Drive de cada ficha en formación, vídeos tutoriales prácticos Youtube. Brindé capacitación para el uso adecuado de las herramientas tecnológicas nombradas y garantizar el aprendizaje exitoso en cada sesión de formación. Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA	Se evidencia en: ➢ Diagrama Horario del instructor Aplicativo Sofia Plus. ➢ Reporte de tiempo apoyo a la formación del 01 al 28 mes febrero del 2021. ➢ Registro fotográfico. ➢ Portafolio del Instructor. ➢ Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada preparación, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Links: Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023.

		001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198. Se desarrolló el material de formación de cada ficha a través de las herramientas tecnológicas: Gmail Meet, Google Drive, WhatsApp, Correo Gmail, Canal Gmail Youtube Instructor Carlos Andrés Betancourt Castro, KineMaster - Editor y Creador de Video.	➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Mi Canal de Youtube: https://www.youtube.com/feed/my_videos Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/
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.	Programé actividades de enseñanza, aprendizaje y evaluación como: **Actividades de Enseñanza:** Activadores cognitivos, lluvia de ideas, casos reales, talleres prácticos desde las casas, trabajo escritos, preguntas guía, vídeos recetas, vídeos llamadas manejando las plataformas tecnológicas de comunicación. **Actividades de Aprendizaje:** - Técnicas para el manejo de materia prima, conservación de alimentos limpieza y desinfección de áreas. - Libros de formación de gastronomía (virtuales). http://biblioteca.sena.edu.co/ - Preparación de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos, técnicas de cocción y manejo de BPM. - Talleres virtuales de casos reales, y preparación, cumpliendo las normas de BPM necesarias, recolección de evidencia. - Libros biblioteca virtual SENA Regional Tolima. http://biblioteca.sena.edu.co/ **Actividades de evaluación:** El portafolio virtual del aprendiz vía correo electronico, evaluación de conocimiento virtual (Lluvia de preguntas), desempeño y producto, listas de chequeo, Talleres, la observación al aprendiz. Se utilizaron las herramientas tecnológicas disponibles, whatsApp, Gmail Drive, Correos electrónicos, Google Meet, atendí dudas vía telefónica y por mensajería, los talleres, la formación, la evauación, se realizarón manejando estas plataformas. socialización de las guías de aprendizaje, en las cuales se despejaron dudas sobre su desarrollo.	Se puede evidenciar con Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01 de formaciones: ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Portafolio del Instructor. Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada preparación, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Links: Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ Diagrama horario del instructor mes de febrero del 2021 Aplicativo SENA Sofía Plus. Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces

		Teniendo como objetivo principal el aprendizaje de los conceptos técnicos de buenas prácticas de manipulación y la preparación de recetas programadas en cada una de las formaciones. Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198.	
8	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas.	Solicité a Gestión Académica el Rol de Instructor al terminar el proceso de contratación. Digitalicé y confronté los documentos de identidad, para el caso pertinente, certificados de registraduria confirmando la información, para soportar los datos de los aprendices. (NOVEDADES) fichas. Generé las rutas de aprendizaje por actividades de las fichas: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802.	Se puede evidenciar en el aplicativo SENA Sofía Plus: Correo electrónico enviado con la información solicitada parala asignación del rol de Instructor a Gestión Académica: antrujillop@sena.edu.co Link: https://mail.google.com/mail/u/0/#inbox/FMfcgxwLsKBvSrDsvMcXXdhsJwpzZlrQ Link Registraduría: https://wsp.registraduria.gov.co/certificado/Datos.aspx?AspxAutoDetectCookieSupport=1 Envío desde mi correo personal cabetancourt98@misena.edu.co a: FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0 jeamayam@sena.edu.co

		HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198. Realicé juicios evaluativos en la plataforma SENA Sofía Plus: Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Fichas Certificadas: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. Solicité la apertura de las fichas de caracterización para la ejecución de los cursos por demanda social, fichas: Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS	Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria. micomys@misena.edu.co Link: **Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria.** https://docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfYUZ3DzsOfc4ATtvBE97xi4dE-Z_TfINfoCGT827zOFhb-zg/formResponse?pli=1 ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Ruta de Aprendizaje, asociar y evaluar: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Link Certificación: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** https://docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfPhAZXr3rNw7QLDIZOOZiuByfqXjltC0dDx0TQlSEl6roDJA/formResponse?pli=1 Reportes de juicios evaluativos http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces reposan en la carpeta del mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT, con nombre de las siguientes fichas:

		DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198. Realicé el informe de ejecución contractual para la entrega de la cuenta de cobro correspondiente al mes de febrero del 2021. • Archivo marcado como GF_93236789_5321_FEB_2021 • Planillas generadas por el **SISTEMA CONTRATISTAS**. (https://contratistas.sena.edu.co/ • Copia de la afiliación de la seguridad social – SALUD. • Copia de la afiliación de la seguridad social – PENSION. • RUT. • Exámenes preocupacionales vigentes. - CONCEPTO DE APTITUD LABORAL • Certificado de inducción en Seguridad en Salud en el trabajo - https://contratistas.sena.edu.co/wplogin.aspx. • Certificación afiliación a la ARL • Certificación bancaria no superior a 30 días. • póliza de cumplimiento con recibo de pago en un solo archivo PDF Correo enviado a **chirly@misena.edu.co** • Archivo marcado como GC_93236789_5321_FEB_2021 en formato zip que debe contener: • Informe Mensual de Ejecución contractual sin firma (formato actualizado que se adjunta Word GTH-F -062 versión 08.	➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. Formatos Ficha de caracterización que reposan reposan en la carpeta del mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT, con nombre de las siguientes fichas: Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Formato GTH-F-062 V08 Y PLANILLA SI CONTRATISTAS: reposa en el Secop ii: https://www.secop.gov.co/CO1Marketplace/ En la carpeta GF_93236789_5321_FEB_2021 y GC_93236789_5321_FEB_2021.

		• Diagrama Horario Instructor – Sofia Plus. febrero 2021). • formato GFPI-F-135 V01 Guías de aprendizaje utilizadas en el periodo febrero. • En un documento en Word consolidacion de evidencias fotográficas e imágenes de correo electrónico, WhatsApp u otras herramientas TIC utilizadas para la ejecución de la formación. • Archivo que evidencie el seguimiento a la asistencia de los aprendices en cada formación. (listado de asistencia). Documentos reposan en el secop ii: https://www.secop.gov.co/CO1Marketplace/ No. CO1.PCCNTR.2197266 del 2021.	
9	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Realicé juicios evaluativos masivos, evaluando desempeño de las competencias según los criterios que establece la estructura curricular de cada programa para formación complementaria FPI. Valoré y evalué a cada aprendiz matriculado: Aprobado y No Apropado: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. **Resultados de aprendizaje:** • ALISTA LOS ELEMENTOS Y LAS MATERIAS PRIMAS NECESARIAS PARA LA PREPARACIÓN, SEGÚN RECETA ESTÁNDAR.PREPARA LOS MENÚS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR Y REQUERIMIENTOS DEL SERVICIO.APLICA LOS PROCESOS TÉCNICOS DE COCCIÓN, DE ACUERDO A LOS	Lo puedo evidenciar con los formatos: Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01 de formaciones. Link Certificación: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** https://docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfPhAZXr3rNw7QLDIZOOZiuByfqXjltC0dDx0TQlSEl6roDJA/formResponse?pli=1 Reportes de juicios evaluativos http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces reposan en la carpeta del mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT, con nombre de las siguientes fichas: ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023.

		ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.MANIPULA ALIMENTOS Y UTILIZA EQUIPOS, UTENSILIOS Y ÁREA DE TRABAJO, SEGÚN NORMATIVIDAD VIGENTE. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. **Resultados de aprendizaje:** 1. VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE. 2. IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. 3. APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL. 4. REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.	Las cuales se encuentran en Portafolio del instructor. Ruta de Aprendizaje, asociar y evaluación masiva: Carta de cierre enviada a Gestion academica a través del LINK: Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual). Confirmación certificación exitosa por: Rosa Milena Martinez Rivera martinezr@sena.edu.co
10	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Durante el mes de febrero del 2021 no fui convocado para conformar equipo de desarrollo curricular interdisciplinario.	No aporto evidencia ya que en el mes de febrero del 2021 no confome equipo de desarrollo curricular interdisciplinario.
11	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices y el conocimiento de aprendizajes previos siempre y cuando cumpla con el objeto contractual de	Socialicé con los aprendices reglamento aprediz, manual de convivencia, estructura curricular, y guias de aprendizaje haciendo uso de las herramientas tecnológicas, para la Formación Porfesional Integral:	Esto se puede evidenciar en: Portafolio del Instructor. Lista de asistencia. Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de

	ejecutar acciones de formación.	Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198.	cada preparación, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Links: Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003.
12	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: - Registro de los juicios evaluativos. - Creación de rutas y asociación de aprendices. - Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos. - Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Gestioné solución de novedades creadas durante proceso de inscripción y matricula de aprendices según los procedimientos establecidos por el SENA. Creé rutas de aprendizaje, asocie aprendices de cada una de las formaciones a mi cargo: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800.	Se puede evidenciar en: FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0 (Archivo Plano). jeamayam@sena.edu.co Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria. micomys@misena.edu.co Link: **Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria.** https://docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfYUZ3DzsOfc4ATtvBE97xi4dE-Z_TfINfoCGT827zOFhb-zg/formResponse?pli=1 ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE

		PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198. Emití juicios evaluativos: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Envié los documentos para las certificaciones. Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800.	ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Ruta de Aprendizaje, asociar y evaluar: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Link Certificación: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** https://docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfPhAZXr3rNw7QLDIZOOZiuByfqXjltC0dDx0TQlSEl6roDJA/formResponse?pli=1 Reportes de juicios evaluativos http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces reposan en la carpeta del mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT, con nombre de las siguientes fichas: ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023.
13	Diseñar, actualizar y fortalecimiento del banco de actividades de los programas de formación.	Diseñé y Elaboré guías de aprendizaje GFPI-F-135 V01 con estrategias de enseñanza, aprendizaje y evaluación. Basado en la estructura curricular del programa a impartir; para el desarrollo de las actividades propuestas, haciendo uso de herramientas tecnológicas y de comunicación whatsapp, Google Meet, correo electrónico personal, carpetas Google Drive de cada ficha en formación, vídeos tutoriales prácticos Youtube. Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA	Se evidencia en: Las guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01 que reposan en el portafolio del instructor: Cursos Complementarios: ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023.

		SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198.	➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada preparación, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Links: Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003.
14	Diseñar materiales de formación para el programa que estén orientando en el proceso de formación.	Diseñé los materiales de formación complementaria siguiendo los parámetros, con estrategias de enseñanza, aprendizaje y evaluación, según la estructura curricular de cada programa de formación complementaría, competencias y resultados de aprendizaje, todas las FPI se desarrollaron a través de herramientas tecnologicas. Estrategias de enseñaza: Aplicación de conocimientos Teórico prácticos, implementando técnicas didácticas como son: sesiones en línea de Talleres teórico Prácticos; que estimulen la capacidad intelectual del aprendiz para la elaboración de las diferentes preparaciones y la resolución de problemas reales y simulados que se presenten en las temáticas expuestas en el desarrollo del aprendizaje.instruir	Se evidencia en: Portafolio del Instructor. Las guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01 que reposan en el portafolio del instructor: Cursos Complementarios: ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003.

		en el conocimiento de la norma vigente para manipuladores de alimentos. **Estrategia de Aprendizaje:** Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos, aplicando adecuadamente medidas equivalentes y lenguaje técnico usado en comidas, reconocer la materia prima de calidad para la elaboración de las diferentes recetas, atender con ética y aplicar las normas de higiene según los estándares establecidos de calidad en cualquier establecimiento gastronómico. . **Estrategia Evaluativa:** Utilizar las diferentes técnicas en el proceso de elaboración de los diferentes productos, Manejar correctamente las normas de Higiene y manipulación aplicando las B.P.M. Aplica correctamente las medidas y sus Equivalencias, y Presentar adecuadamente las diferentes preparaciones, con evidencia fotográfica y vídeos. Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198. Se desarrolló el material de formación de cada ficha a través de las herramientas tecnológicas: Gmail Meet, Google Drive, WhatsApp, Correo Gmail, Canal Gmail Youtube Instructor Carlos	Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada preparación, reposan en mi correo personal: cabetancourt98@misena.edu.co carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Links: Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h Grupo de WhatsApp: https://web.whatsapp.com/ ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003.

		Andrés Betancourt Castro, KineMaster - Editor y Creador de Video.	
15	Realizar seguimiento a las acciones de formación teniendo en cuenta las directrices de la Dirección de Formación.	Ejecuté los controles de seguimiento en base a la estructura curricular de cada formación, para el cumplimiento de las competencias y la aprobación de cada resultado de aprendizaje. Estrategias de Seguimiento: El portafolio virtual del aprendiz vía correo electronico, evaluación de conocimiento virtual (Lluvia de preguntas), desempeño y producto, Talleres, la observación al aprendiz, Participación aprendices para aclarar dudas, también se manejó la plataforma google meet. Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198. Se desarrolló el material de formación de cada ficha a través de las herramientas tecnológicas: Gmail Meet, Google Drive, WhatsApp, Correo Gmail, Canal Gmail Youtube Instructor Carlos Andrés Betancourt Castro, KineMaster - Editor y Creador de Video.	Se puede evidenciar en: FORMATO DE DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA. Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Guía de aprendizaje formato GFPI-F-135 V01 de cada una de las formaciones. cabetancourt98@misena.edu.co carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Links: Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Lista de asistencia que reposan en la carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h
16	Actuar como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto	En el mes de febrero del 2021 no actué como gestor de proyecto, estuve programado con formacion complementaria con los cursos:	Se evidencia en Reporte de Tiempos Actividades Apoyo a la Formacion y Diagrama del

	o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198.	Instructor aplicativo Sofia Plus febrero del 2021. Cursos Complementarios: ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003.
17	Aplicar en el desarrollo del proceso de formacion las competencias en el manejo de Sofia Plus, TIC, plataforma virtual (Blackboard - Moodle), Territorium y formacion por proyectos.	Socialicé en cada grupo como hacer registro e inscripción en el aplicativo SENA Sofía Plus, aspirantes cursos complementarios. Creé rutas de aprendizaje y asocié aprendices matriculados en cada una de las formaciones. Generé las rutas de aprendizaje por actividades de las fichas. http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800.	Se puede evidenciar en: Envío desde mi correo personal cabetancourt98@misena.edu.co a: FORMATO DE DISEÑO DE ACCIONES DE FORMACION COMPLEMENTARIA. Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces FORMATO PARA LA INSCRIPCIÓN DE ASPIRANTES EN SOFIA PLUS v1.0 (Archivo Plano). jeamayam@sena.edu.co Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria. micomys@misena.edu.co Link: **Entrega Documentos Proceso de Matricula Formación Complementaria.** https://docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfYUZ3DzsOfc4ATtvBE97xi4dE-Z_TfINfoCGT827zOFhb-zg/formResponse?pli=1

		PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198. Realicé juicios evaluativos en la plataforma SENA Sofía Plus: Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo. Para la FPI complementaria en : PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. Se desarrolló el material de formación de cada ficha a través de las herramientas tecnológicas: Gmail Meet, Google Drive, WhatsApp, Correo Gmail, Canal Gmail Youtube Instructor Carlos Andrés Betancourt Castro, KineMaster - Editor y Creador de Video.	➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Ruta de Aprendizaje, asociar y evaluar: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Link Certificación: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** https://docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfPhAZXr3rNw7QLDIZOOZiuByfqXjItC0dDx0TQlSEl6roDJA/formResponse?pli=1 Reportes de juicios evaluativos http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces reposan en la carpeta del mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT, con nombre de las siguientes fichas: ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. Drive google forms Entrega. Se cuenta con material fotográfico, vídeos cargados en el drive, y en las sesiones de google meet, los aprendices manejaron vía telefónica y por mesajeria instatanea, las dudas y la socialización de la guía de

			aprendizaje, la evalución final del curso. Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada ficha, Google Drive carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. cabetancourt98@misena.edu.co Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h ➢ Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. ➢ Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. ➢ Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE ARROCES 60 Horas, Código 63550003.
18	Conformar equipo ejecutor para el desarrollo de la formación profesional con el fin de orientar programas afines de la misma red.	Durante el mes de febrero del 2021 no conforme equipo ejecutor.	No existe evidencia ya que no conforme equipo ejecutor en el mes de febrero del 2021.
19	Atender oportunamente los requerimientos y asistir a las reuniones técnicas que realice el supervisor del contrato, así como presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato dando estricto cumplimiento a la programación de actividades del año realizada por los supervisores.	Se presentaron los documentos solicitados por el supervisor de contratistas para la ejecución de la cuenta de cobro del mes de febrero del 2021. Se atendió las indicaciones dadas por el Centro de Comercio y Servicios, Supervisor de Contrato, y Apoyo a Contratistas y Gestión academica, de iniciar las formaciones utilizando las herramientas tecnológicas actuales como: whatsapp, google meet, correos electrónicos, Gmail drive y plataformas de comunicación, SENA Sofía Plus.	Se evidencia con documentos anexos en cuenta de cobro mes de febrero del 2021. Correo electrónico enviado por agalindome@sena.edu.co • Archivo marcado como GF_93236789_5321_FEB_2021 en formato pdf que debe contener en estricto orden: • Planillas generadas por el **SISTEMA CONTRATISTAS**. (https://contratistas.sena.edu.co/ • Copia de la afiliación de la seguridad social – SALUD. • Copia de la afiliación de la seguridad social – PENSION. • RUT.

			• Exámenes preocupaciones vigentes. - CONCEPTO DE APTITUD LABORAL • Certificado de inducción en Seguridad en Salud en el trabajo - https://contratistas.sena.edu.co/wplogin.aspx. • Certificación afiliación a la ARL • Certificación bancaria no superior a 30 días. • póliza de cumplimiento con recibo de pago en un solo archivo PDF Correo enviado a **chirly@misena.edu.co** • Archivo marcado como GC_93236789_5321_FEB_2021 en formato zip que debe contener: • Informe Mensual de Ejecución contractual sin firma (formato actualizado que se adjunta Word GTH-F -062 versión 08. • Diagrama Horario Instructor – Sofia Plus. febrero 2021). • formato GFPI-F-135 V01 Guías de aprendizaje utilizadas en el periodo febrero. • En un documento en Word consolidacion de evidencias fotográficas e imágenes de correo electrónico, WhatsApp u otras herramientas TIC utilizadas para la ejecución de la formación. • Archivo que evidencie el seguimiento a la asistencia de los aprendices en cada formación. (listado de asistencia). Documentos reposan en el secop ii: https://www.secop.gov.co/CO1Marketplace/

			No. CO1.PCCNTR.2197266 del 2021.
20	Garantizar y gestionar la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo o de la cual es Gerente.	En el mes de febrero del 2021 no impartí formación titulada, desarrolle formacion complementaria con las formaciones: Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198.	Se evidencia en el reporte de tiempos actividades de apoyo a la formacion y Diagrama horario del instructor Aplicativo Sofia Plus, del mes de febrero del 2021. Link: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
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 apoyé en la orientación a losa< prendices en la etapa productiva. Socialicé el reglamento del aprendiz para las FPI formaciones complementarias fichas: Para la FPI complementaria en: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2259802. HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Cod. 290801023 MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. Ficha N° 2259800. PREPARACIÓN DE ARROCES 24 Horas, Cod. 260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA	Se evidencia en: Correos electrónicos dirigidos a los aprendices y drive con nombre de cada ficha, Google Drive carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. cabetancourt98@misena.edu.co Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h • Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. • Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. • Ficha N° 2266198 PREPARACIÓN DE

		001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO). Ficha N° 2266198.	ARROCES 60 Horas, Código 63550003. Grupo WhatsApp de cada grupo o ficha. https://web.whatsapp.com/ Lista de asistencia que reposan en la carpeta mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT CASTRO, vídeos, comentarios WhatsApp, y evidencia fotográfica. Drive: https://drive.google.com/drive/folders/1WCO8Tz25ngHokKp99bwTnspVi5uTXG8h
22	Apoyar y gestionar el proceso de certificación de sus aprendices, así como apoyar en la organización de las ceremonias de graduación de sus aprendices.	Gestioné la certificación de aprendices FPI formación complementaria, a través del envío de carta cierre de gestión academica, link: Ruta de Aprendizaje, asociar y evaluar: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Link Certificación: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** https://docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfPhAZXr3rNw7QLDIZOOZiuByfqXjltC0dDx0TQlSEl6roDJA/formResponse?pli=1 Reportes de juicios evaluativos http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces reposan en la carpeta del mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT, con nombre de las siguientes fichas: Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023. Se desarrolló el material de formación de cada ficha a través de las herramientas tecnológicas: Gmail Meet, Google Drive, WhatsApp, Correo Gmail, Canal Gmail Youtube Instructor Carlos	Se puede evidenciar en: Ruta de Aprendizaje, asociar y evaluar: http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces Link Certificación: **Certificación Formación Complementaria (Presencial y Virtual)** https://docs.google.com/forms/u/0/d/e/1FAIpQLSfPhAZXr3rNw7QLDIZOOZiuByfqXjltC0dDx0TQlSEl6roDJA/formResponse?pli=1 Reportes de juicios evaluativos http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces reposan en la carpeta del mes de febrero del 2021 en Google Drive CM2021 CARLOS ANDRES BETANCOURT, con nombre de las siguientes fichas: • Ficha N° 2259802 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS 70 Horas, Código 260201011. • Ficha N° 2259800 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 40 Horas, Código 290801023.

		Andrés Betancourt Castro, KineMaster - Editor y Creador de Video.	
23	aplicar al proceso de certificación de las normas de competencia “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual.	Aprobé la evaluación Norma: Certificación de Competencias Laborales de Instructores SENA-2020: 240201056-1-Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa. Nivel INTERMEDIO. Fecha terminación 27/07/2020. (Pendiente certificación digital).	Esto se puede evidenciar en la página web: http://dsnft.sena.edu.co/Candidatos/servlet/com.senaws.wpcertificacionesobtenidas
24	Realizar seguimiento a las tituladas que se encuentran en etapa productiva de manera presencial, verificando que el aprendiz este aplicando la resolución de problemas reales del sector productivo, los conocimientos, habilidades y destrezas pertinentes al programa de formación se estén fortaleciendo, y este asumiendo estrategias y metodologías de autogestión.	No fui asignado para seguimiento a ningún grupo de formación titulada en etapa productiva, en el mes de febrero del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero del 2021 no realicé 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 práctica; verificando que cumplan con los parámetros establecidos por el reglamento del aprendiz.	No fui asignado para seguimiento a las bitácoras de los aprendices en etapa productiva, en el mes de febrero del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero del 2021 no realicé seguimiento a etapa productiva.
26	Revisar la evaluación que realiza trimestralmente el empresario a los aprendices en etapa productiva, identificando aspectos a mejorar y haciendo las recomendaciones pertinentes a cada aprendiz.	No fui asignado para revisar las evaluaciones de las empresas a los aprendices en etapa productiva, en el mes de febrero del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero del 2021 no realicé seguimiento a etapa productiva
27	Participar en los comités de evaluación de etapa productiva, presentado informes, actas y evaluaciones de los casos que se requieran, como evidencias para ser analizadas por el comité.	No fui convocado en los comités de evaluación de etapas productivas, en el mes de febrero del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero del 2021 no realicé evaluaciones a etapa productiva

28	Apoyar y participar en los Comités Técnicos Asesores y Evaluadores de procesos contractuales, de acuerdo a su especialidad, cuando la entidad lo requiera	No fui convocado a participar de comités técnicos y evaluadores de procesos contractuales requeridos por la entidad, en el mes de febrero del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero del 2021 no fui convocado a 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.	No realice orientación en ambientes virtuales de aprendizaje para formaciones tituladas o complementarias virtuales, en el mes de febrero del 2021.	No existe evidencia puesto que en el mes de febrero del 2021 no impartí formación titulada o complementaria virtual en ambientes virtuales de aprendizaje
30	El contratista deberá apoyar eldesarrollo de la política de mejoramiento de la calidad de la formación que se adelanta através del Plan de Capacitaciones Transversal y Pedagógica ofertado por la Escuela Nacional de Instructores para la vigencia 2021. El cumplimiento de dicha obligaciónse acreditará con la certificación de mínimo dos cursos realizados durante la ejecución del contrato (El primero cursado durante el primer semestre del año 2021 yel segundo ante del 31 deoctubre de 2021).	No recibí oferta o convcocatoria en el mes de febrero del 2021 por parte del La Escuela Nacional de Instructores o Instructor john.andradeh@misena.edu.co	No se evidencia, ya que no recibí oferta o convcocatoria en el mes de febrero del 2021 por parte del La Escuela Nacional de Instructores o Instructor john.andradeh@misena.edu.co
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	Para el presente periodo no se realizó proceso de autoevaluación, febrero del 2021.	Para el presente preriodo no se realizó proceso de autoevaluación, febrero del 2021.

	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."		
32	Obligaciones Generales que deben cumplir los contratistas: a. En cumplirimento de lo dispuesto en el paragrafo del articulo 23 de la ley 1150 de 2007 y del articulo 6 de la ley 1562 de 2012, el (la) CONTRATISTA debera acreditar que se encuentra al die en el pago mensual de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pension y riesgos laborales) y para la realización de cada pago derivado del mismo; estos pagos se acreditan unicamente por el sistema PILA o de Planilla Asistida o el que determine el Ministerio de Trabajo. Cuando corresponda, el (la) contratista tambien debe acreditar el pago oportuno de los aportes al SENA, ICBF y cajas de Compensacion Familiar (cuando correspondan).	Se presento la debida documentación que soporta la afiliación a salud, pension y ARL certificados con fecha de emisión,del mes objeto de cobro.	Se puede evidenciar en el archivo Documentos reposan en el secop ii . Contrato 2197266 https://www.secop.gov.co/CO1Marketplace/ En la carpeta GF_93236789_5321_FEB_2021 donde se encuentran relacionados los certificados de afiliación a Salud, Pension y ARL.

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

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

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

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

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

Evidencias en () folios.

Cordialmente,

Firma
CARLOS ANDRÉS BETANCOURT CASTRO.
Contratista
C.C. No. 93236789 de Ibagué (Tolima).

Recibí a satisfacción:

Firma
OMAR BARRAGAN CAICEDO
Supervisor – Contrato N° CO1.PCCNTR.2197266 de 2021.
Coordinador Académico.