SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL PUTUMAYO
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resoluciòn DIAN Nº 13028034004117 autoriza desde 1 hasta 360,000 (Dic. 07 de 2020)

Código Regional	**86**
Código Centro	**951810**
Fecha Elaboración	**Agosto de 2021**
Versión	**JUNIO 2021 - 3,21**
ID de Proceso	**51412-190580**
No. de documento	**166327**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	**C.C.**	91.493.266	**IP/Nº de contacto**	3204581120
Correo electrónico contratista:	pcelis@sena.edu.co				

Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Pertenece al régimen simple de tributación?**	NO	**Es declarante de renta?**	NO	**Es Pensionado?**	NO
Sus ingresos en el 2020 Superaron $49'849.000	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**	NO		
Banco al cual consignar:	BANCO BBVA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**	598372142		
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	**Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2021 supera los $ 119´806.000**	NO				

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	2224171/2021			**Nº Compromiso SIIF**	**9421**		
Valor Total del Contrato	$ 34.388.267	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 18.457.600	**6**	**Del**	**01/07/2021**	**Al**	**31/07/2021**	**$ 3.296.000,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 15.161.600		Legalización comisiones del periodo			$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA, EN EL PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, EN LA ESPECIALIDAD RELACIONADA CON EL PERFIL DEL INSTRUCT

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.296.000		Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
			Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 3.296.000**		Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 1.942.950**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Julio	Junio
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**4396110782**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.318.400	$ 1.318.400
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 164.800	$ 164.800
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 211.000	$ 211.000
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 13.800	$ 13.800
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.630.800	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.161.856	$ 329.600	
Salud hasta $ 580.928	$ -	
Renta Exenta 25% $ 8.713.920	$ 647.650	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	1.942.950,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.920.200,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	29.202,00	1,000%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 3.266.798,00**	

SON: TRES MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SETECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Municipio de sibundoy del 1-31 de julio 2021 instructor regular titulada y complementarios
1.FPI técnico en cocina ficha 2339586 competencia 260201008 RAP1, durante los días del 27 de junio al 30 de julio del 2021 de lunes a VIERNES 6:00pm -11:59pm. total, horas 54 formación no presencial,
2.FPI no presencial complementario preparación de arroces ficha 2374313 competencia 260201011 RAP1,RAP2,RAP3,RAP4,RAP5,RAP6 durante los días del 21 de Julio al 31 de julio del 2021 de lunes a sábado 12:00m-6:00pm. Colon, total horas 60 formación no presencial
3.FPI presencial complementario, higiene para manipuladores de alimentos ficha 2380679 competencia 290801023 RAP1,RAP2,RAP3, durante los días del 28 al 30 de julio del 2021 de lunes a sábado 7:00am- 12:00m, total horas 20 formación no presencial
Prestar apoyo en la 4ta Oferta Educativa – Programa de Formación "Técnico en cocina en el municipio de san francisco ficha 2339586, total horas 26,

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA
INSTRUCTOR G11

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	91493266
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PEDRO ANTONIO CELIS PARRA
CIUDAD/MUNICIPIO:	SIBUNDOY	DEPARTAMENTO:	PUTUMAYO
DIRECCIÓN:	CENTRO	TELÉFONO:	4111111
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por mayor de
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	**4396110782**		TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	junio	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	junio
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2021	SALUD:	AÑO:	2021
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2021/07/26	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		9996036098

LIQUIDACIÓN GENERAL

			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800224808	230301	230301-PORVENIR	1	$ 211.000
SUBTOTAL:			1	**$ 211.000**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
901097473	EPS044	EPS044-MEDIMÁS	1	$ 164.800
SUBTOTAL:			1	**$ 164.800**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	$ 13.800
SUBTOTAL:			1	**$ 13.800**

TOTAL PAGADO:	**$ 389.600**

usuario: 91493266
clave: cc91493266

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sibundoy, julio 31 de 2021

Señor
FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERERA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **00106-2021**
Cargo del supervisor: Coordinador Academico
Dependencia Formación Profesional Integral - Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima sibundoy

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de julio del año 2021

Referencia: No 00106 del año 2021

Pedro Antonio Celis Parra, identificado con la cédula de ciudadanía No. **91.493.266** de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral, 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: El valor total del presente contrato asciende a la suma de **TREINTA Y CUATRO MILLONES TRESCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL PESOS DOSCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS ($34.388.267) M/CTE**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2021 por valor de **DOS MILLONES SETECIENTOS CUARENTA SEIS MILSEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($ $2.746.667)** b) (Nueve) pagos iguales por los meses de (marzo) a (Noviembre) de 2021, por valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS MIL PESOS ($3.296.000) M/CTE**. y un) último pago por correspondiente al mes de diciembre de 2021 por valor de **UN MILLÓN NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS PESOS ($1.977.600) M/CTE** .cada uno incluido IVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros **No.598372142 de BANCO BBVA**, cuyo titular es el contratista

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2021.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria, en el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formación Regular, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse, en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	Cumplir el objeto contractual	Documentos que soportan la ejecución de FPI de a lineamientos establecidos por la entidad
2	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Registrar juicios evaluativos en el aplicativo Sofia Plus.	Reporte de juicios
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en la plataforma Sofia Plus, Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofia Plus.	Reporte de juicios evaluativos y gestión de novedades en Sofia plus

	estos aspectos. Esta obligación será requisito para el pago.		
4	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en a 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.	Atender el requerimiento del coordinador, para conformar el equipo curricular de acuerdo al perfil profesional.	Acta de conformación del equipo
5	Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica.	Ejecutar la formación profesional integral de la titulación -**técnico en cocina san franciscoFicha 2339586** **código de programa**: 635503 vs103 **código de competencia**: 260201008 **nombre de la competencia**: control del manejo de materias primas en la producción de alimentos **RAP1.** 1. caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización. **Horario**: de 6:00pm-12:00pm Durante los días 27 al 30 de julio del 2021 de lunes a viernes **Total, horas:** 54 -**curso básico c complementario, preparaciónde arroces** **Ficha:** 2374313 **Código del programa** 63550003 **Código competencia:** 260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) RAP1. analizar las tendencias del mercado en el tema del arroz en la dieta alimenticia usando las diversas fuentes de información y organizando metódicamente la consulta y los resultados. RAP2 disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. RAP3 elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y	ficha de programa de formación asignado 2339586 2374313 2380679

		salud ocupacional vigentes. RAP4 evaluar los procesos realizados y definir acciones de mejoramiento continuo. RAP5 preparar las salsas de acuerdo a la receta estándar RAP6 realizar el mise an place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. **Horario:** de 12:00m-6:00pm Durante los días 21 de julio al 31 de julio del 2021 de lunes a sábado **Total horas:** 60 - **curso básico: higiene para manipuladores de alimentos** Ficha 2380679 código de programa: 63550085 código de competencia: 290801023 manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. RAP1 utilizar loselementos de trabajo, dotación y vestuario necesarios y exigidos para la correcta manipulación de alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos y la legislación sanitaria vigente RAP22 reconocer los factores que pueden ocasionar contaminación cruzada en lugares diferentes a su área de trabajo, de acuerdo con la legislación sanitaria vigente RAP3 reportar los síntomas de enfermedades infectocontagiosas identificadas de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa Horario: de 7:00am-12:00m Durante los días 28 de junio al 31 de junio del 2021 de lunes a sábado Total horas: 20	
6	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	Cumplir con la Ruta de aprendizaje	Proyecto formativo
7	Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar	Conformar los equipos de desarrollo curricular de acuerdo a requerimientos de coordinación académica.	Acta de conformación de equipo.

	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 selección de aprendices entre otras.		
8	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo Compromiso —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje.	Demostrar la aplicación de la guía de orientación y formación en AVA	Certificado generado
9	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa.	Formato de solicitud de debidamente diligenciado.
10	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	Participar en el seguimientos de las acciones de formación lectiva como productiva.	Documentos que soportan el seguimiento
11	Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Gestionar la programación de instructores de formación transversal en las fichas a su cargo.	Cronograma de la programación de instructores de transversalidad.
12	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.	Gestionar la orientación del equipo de etapas productivas a los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiz.	
13	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral, mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente	Ejecutar la FPI de acuerdo al procedimiento de la ejecución de la Formación Profesional Integral.	Portafolio del instructor de acuerdo a los lineamientos establecidos.

	anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.		
14	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo al procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	Matriz del Programa Proyecto formativo Planeación Pedagógica Guías de aprendizaje Instrumentos de evaluación
15	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Ejecutar la formación profesional integral de la titulación -**técnico en cocina san francisco** Ficha 2339586 código de programa: 635503 vs103 código de competencia: 260201008 nombre de la competencia: control del manejo de materias primas en la producción de alimentos RAP1. caracterizar materias primas teniendo las fichas técnicas del producto y los estándares de calidad definidos por la organización. Horario: de 6:00pm-12:00pm Durante los días 27 al 30 de julio del 2021 de lunes a viernes Total horas: 54 -**curso básico complementario, preparación de arroces** Ficha: 2374313 Código del programa 63550003 Código competencia: 260201011 preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) RAP1. analizar las tendencias del mercado en el tema del arroz en la dieta alimenticia usando las diversas fuentes de información y organizando metódicamente la consulta y los resultados. RAP2 disponer de los	Programa de formación Ficha asignada 2339586 2374313 2380679

		residuos al final de la jornada según la normatividad vigente. RAP3 elaborar arroces de acuerdo a los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes. RAP4 evaluar los procesos realizados y definir acciones de mejoramiento continuo. RAP5 preparar las salsas de acuerdo a la receta estándar RAP6 realizar el mise an place (pre alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo a la programación y recetas estándar. Horario: de 12:00m-6:00pm Durante los días 21 de julio al 31 de julio del 2021 de lunes a sábado Total horas: 60 - **curso básico: higiene para manipuladores de alimentos** Ficha 2380679 código de programa: 63550085 código de competencia: 290801023 manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. RAP1 utilizar los elementos de trabajo, dotación y vestuario necesarios y exigidos para la correcta manipulación de alimentos, de acuerdo con los procedimientos establecidos y la legislación sanitaria vigente RAP2 reconocer los factores que pueden ocasionar contaminación cruzada en lugares diferentes a su área de trabajo, de acuerdo con la legislación sanitaria vigente RAP3reportar los síntomas de enfermedades infectocontagiosas identificadas de acuerdo con procedimientos establecidos por la empresa Horario: de 7:00am-12:00m Durante los días 28 de junio al 31 de junio del 2021 de lunes a sábado Total horas: 20	
16	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y asi lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Conformar el portafolio del instructor de acuerdo a los procedimientos de FPI	Portafolio del instructor 2339586 2374313 2380679

17	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Participar de las reuniones virtuales programadas por Coordinación Académica: .	Llamado lista de asistencia y registro del mismo en el Drive
18	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	Participar de la inducción y reinducción de instructores	Listado de Asistencia
19	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera.	Atender y asistir a las sesiones programadas por el equipo de de desarrollo curricular.	Listado de asistencia
20	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Utilizar las herramientas virtuales para orientar la formación de acuerdo a los lineamientos establecidos.	Pendiente Certificado de curso AVA.
21	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Motivar a los aprendices dando a conocer los estímulos que tiene el SENA.	Listas de asistencia a las charlas motivacionales.
22	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.	Realizar el debido proceso en el proceso de formación, soportado con los documentos establecidos para tal fin.	Carpeta de novedades.
23	Tener dominio básico de las herramientas de las tecnologías y la información para fortalecer el procesos formativo.	Demostrar el dominio de las herramientas tecnológicas	Certificado de capacitación en el manejo de las TICs
24	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Manejar la comunicación asertiva	Comunicaciones emitidas cuando sea necesario
25	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Utilizar plataformas como Zoom, Microsoft teams, correos electrónicos,	Certificado de capacitación en el manejo de las TICs

		Google Docs, Google Drive, redes sociales.	
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de julio de 2021, de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de julio de 2021
27	Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.	Prestar apoyo diligente en la gestión delprograma asignado para su formación. **-técnico en cocina Ficha** 2339586 en el M**unicipio:** de san francisco **Horario**:de lunes a sábado 6 :00 pm-12:00pm **Horas:** 54 **-curso complementario:** preparación de arroces **Ficha**: 2374313 **en el municipio**: de colon H**orario:** de lunes a sábado 12:00m- 6:00pm **horas:** 60 **-Curso complementario**: higiene para manipuladores de alimentos **Ficha**: 2380679 **En el municipio**: de san francisco **Horario**: de lunes a sábado de 7:00am-12:00m **Horas:** 20	Ficha asignada del programa de formación **2339586** **2374313** **2380679**
28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Apoyar el proceso de inducción de aprendices, estar atento al requerimiento del supervisor.	Listado de asistencia de aprendices
29	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y Sofia plus).	Demostrar dominio y aplicación de las plataformas dispuestas por la entidad	Formatos actualizados,

30	Entregar oportunamente los reportes mensuales.	Presentar el informe mensual de actividades correspondiente al mes del pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual del mes de julio de 2021
31	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestion de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar al equipo del sistema de Gestión Integrada de Calidad.	Acta de conformación de equipo Listado de asistencia
32	Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica.	Ejecutar la formación profesional integral de la titulación	Portafolio del instructor 2339586 2374313 2380679
33	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.	Realizar el pago de seguridad social del mes en referencia de acuerdo al nuevo procedimiento legal.	planillas de pago salud y pensión mes de junio de 2021, nro 4396110782 de planilla expedido por SOI **usuario:** 91493266 **clave:** cc91493266
34	Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	Impartir formación profesional integral en el Ejecutar la formación profesional integral de la titulación Prestar apoyo diligente en la gestión del programa asignado para su formación. -**técnico en cocina** Ficha 2339586 en el Municipio: de san francisco Horario: de lunes a sábado 6 :00 pm-12:00pm Horas: 54 -**curso complementario: preparación de arroces** Ficha: 2374313 en el municipio: de colon Horario: de lunes a sábado 12:00m- 6:00pm horas: 60 -**Curso complementario: higiene para manipuladores de alimentos** Ficha: 2380679 En el municipio: de san francisco Horario: de lunes a sábado de 7:00am-12:00m Horas: 20	Portafolio del instructor Ficha asignada nro 2339586 2374313 2380679
35	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por	Ser reservado en cuanto a la información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional

	cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.		
36	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Dar cumplimiento al objeto contractual, de acuerdo a la misión institucional.	Actas, listados de asistencia cuando aplique
37	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Aplicar la normatividad existente en el SENA.	Actuar de acuerdo a la normatividad.
38	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales,catedra de emp rendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificados de cursos que demuestren el fortalecimiento del perfil profesional.
39	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.	Aplicar el manual de procedimientos establecidos en el SENA, de acuerdo aSIGA.	Documentos que soporten la ejecución de la formación profesional integral
40	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena
41	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar de las actividades programadas por SENNOVA.	Certificados de participación en eventos SENNOVA.
42	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de	Diligenciar los soportes de ingreso de aprendices, cuando sea requerido.	Carpeta de soportes documentales del ingreso.

	matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.		
43	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la coordinación académica, para impartir dicha formación.	Dar a conocer la convocatoria de los programas ofertados	Ecard de la divulgación por medios tecnológicos
44	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Atender el requerimiento de coordinación académica, cuando lo designen.	Correo de requerimiento
45	impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.	Estar atento a los requerimientos de coordinación académica.	Correo de requerimiento y ficha asignada.
46	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia conel proceso formativo, tales con: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices,registro de juicios evaluativos del reconocimiento de ap rendizajes previos, cierre defichas.	Realizar el debido proceso en la plataforma Sofia Plus, de acuerdo al procedimiento de la Formación Profesional Integral.	Documentos que soporten el debido en la plataforma Sofia Plus.
47	En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 2402010444”o la actualización “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL	Garantizar su competencia participando del proceso de certificación laboral.	Atender la convocatoria de proceso de competencias laborales: 2402010444 - 240201056

	DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2021.		
48	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Mantener en buen estado los ambientes de aprendizaje.	Ambientes de aprendizaje en uen estado.
49	El instructor contratista deberá dejar constancia explicita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2021.	contrato no. 00106 de 2021 de prestación de servicios únicamente con el centro agroforestal y acuícola arapaima – regional putumayo	contrato de prestación de servicios no. 00106 de 2021
50	Acatar los lineamientos del Sistema integrado de gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe.	Participar de las reuniones que programe el líder SIGA, de la regional y mantener al dia los formaos establecidos.	Listado de asistencia Actas
51	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Atender los requerimientos de Registro calificado.	Listados de asistencia
52	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atender los requerimientos de Coordinación Académica.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual
53	El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo 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	Apoyar el equipo de Desarrollo curricular en la revisión y gestión de proyectos del Centro.	Acta de conformación equipo Correo de designación

	integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.		
54	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Prestar apoyo en la 4ta Oferta Educativa – **apoyo en la cuarta oferta educativa 2021** - no presencial del programa de formación "técnico en cocina, ficha 2339586 en el municipio de san francisco Del 1 de julio al 16 de julio del 2021 **total, horas: 26**	Acta Listado de reporte de inscritos N002 acta ficha 2339586
55	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato;	Cumplir el objeto contractual	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual
56	Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.	Utilizar las plataformas digitales que dispone el SENA para diligenciar planilla de pagos, compromiso (formatos)	Formatos establecidos por la institución
57	El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complemente o la sustituya y directrices que estén en vigencia.	Cumplir a cabalidad con la guía designada para orientación de formación virtual.	Certificado de capacitación en el manejo de las TICs
58	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.	Atender las actividades designadas por coordinación académica y el supervisor del contrato.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual

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.**4396110782** de la salud,pensiones, yARL del mes de junio del 2021, expedida por SOI, **usuario**: 91493266 clave: **cc91493266** (Decreto Ley 2106 de 2019 – " Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (15) folios

Cordialmente,

Firma
Pedro Antonio celis parra Contratista
C.C. No. 91.493.266

Recibí a satisfacción:

Firma
FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA
Supervisor(a) Contrato de **00106 de 2021**
COORDINADOR ACADEMICO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/07/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2339586 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.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.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 53,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2380679 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2374313 - PREPARACION DE ARROCES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ANALIZAR LAS TENDENCIAS DEL MERCADO EN EL TEMA DEL ARROZ EN LA DIETA ALIMENTICIA USANDO LAS DIVERSAS FUENTES DE INFORMACIÓN Y ORGANIZANDO METÓDICAMENTE LA CONSULTA Y LOS RESULTADOS.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR ARROCES DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE Y TENIENDO EN CUENTA NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL VIGENTES.

EVALUAR LOS PROCESOS REALIZADOS Y DEFINIR ACCIONES DE MEJORAMIENTO CONTINUO.

PREPARAR LAS SALSAS DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

REALIZAR EL MISE AN PLACE (PREALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 59,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 133,50

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/07/2021	16/07/2021	OTROS	26,00

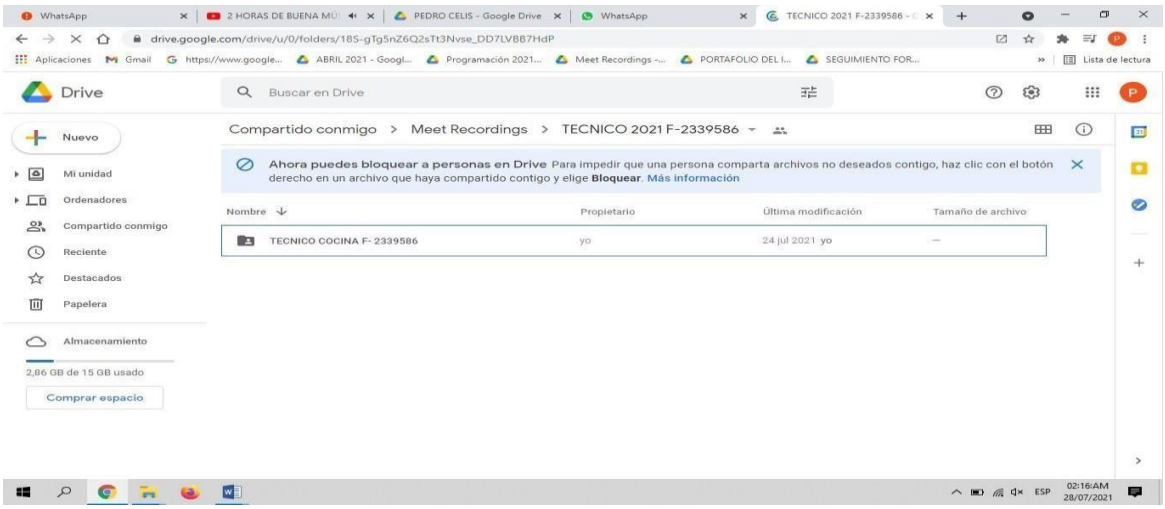
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 26,00

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

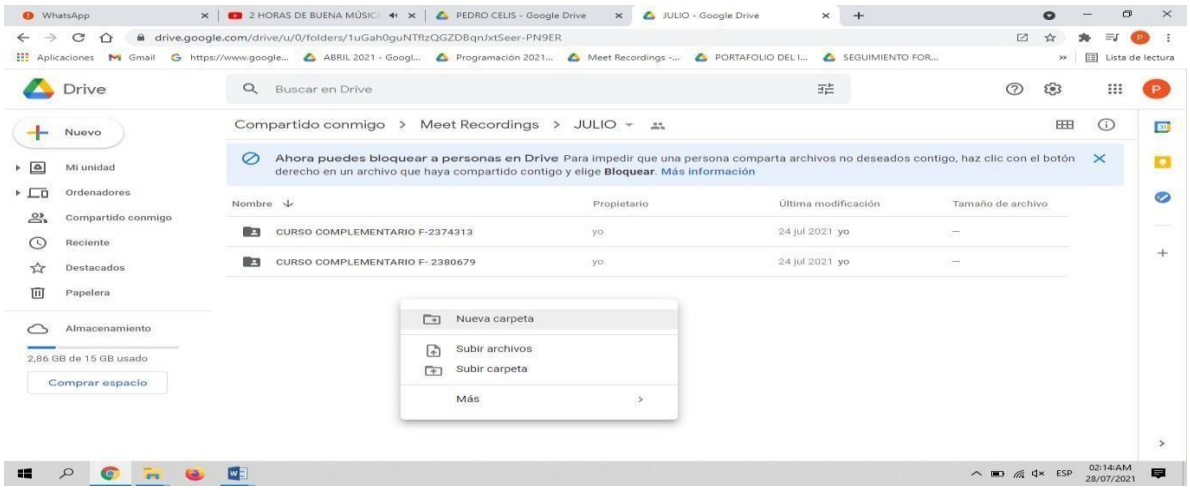
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FPI EVIDENCIAS SINCRONIZADAS MES DE JULIO DEL 2021

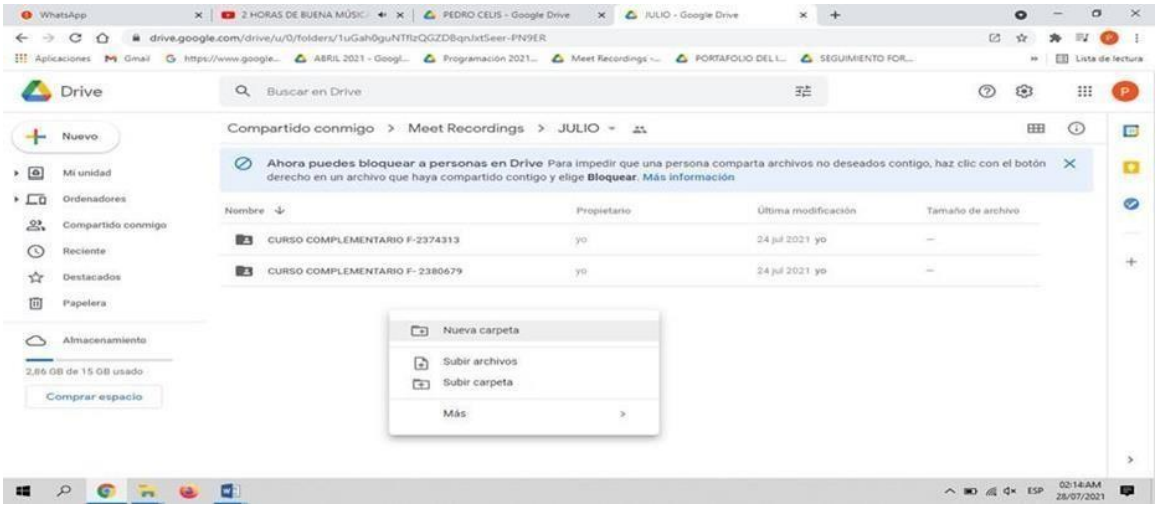
FPI técnico en cocina ficha 2339586 competencia 260201008 RAP1, durante los días del 27 de junio al 30 de julio del 2021 de lunes a sábado 6:00pm -12:00pm. total, horas 54formación no presencial



FPI no presencial complementaria preparación de arroces ficha 2374313 competencia260201011 RAP1, RAP2, RAP3,RAP4,RAP5,RAP6 durante los días del 21 de Julio al 31 de julio del 2021 de lunes a sábado 12:00m-6:00pm. Colon, total horas 60



FPI no presencial complementario higiene para manipuladores de alimentos ficha2380679 competencia 290801023 RAP1,RAP2,RAP3, durante los días del 28 de julio al 30 de julio del 2021 de lunes a sábado 7:00am- 12:00m, total horas 20



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No. 002 DEL DÍA 23 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)	Apoyo en la 4ta oferta educativa 2021 - no presencial del programa de formación "técnico en cocina ficha 2339586 (P).

No.	Autorizo el tratamiento de la Información SI / NO. Si marca No por favor no diligencie el formato.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA / EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/ EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1.	SI	FREIDER ALEJADRO NARVÁEZ HERRERA		X			Coordinación Académica	fanarvaez@sena.edu.co	3115149336		
2.	SI	GUILLERMO BENAVIDES VALLEJO	97472187		X		Formación Profesional Integral	rbenavidesv@sena.edu.co	3206354472		
3	SI	PEDRO CELIS	91493266		x		Formación Profesional Integral	pcelis@sena.edu.co	3204581120		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 002		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: APOYO EN LA CUARTA OFERTA EDUCATIVA 2021 - NO PRESENCIAL DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN “TÉCNICO EN COCINA, FICHA 2339586 EN EL MUNICIPIO DE SAN FRANCISCO (P).		
CIUDAD Y FECHA: Sibundoy , 23 de julio de 2021.	**HORA INICIO:** 10:00 AM	**HORA FIN:** 11:00 AM
LUGAR Y/O ENLACE: SAN FRANCISCO (P),	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Agroforestal y acuícola arapaima	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Publicidad.
2. Proceso de inscripción en Plataforma.
3. Estrategias para la prueba virtual de selección en Plataforma.
4. Proceso de recepción de documentos.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Planear estrategias para llevar a cabo el proceso de oferta educativa del programa de formación “TÉCNICO EN COCINA” FICHA 2339586 a llevarse a cabo en el Municipio de San Francisco Putumayo.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se reunieron de manera no presencial, los instructores PEDRO ANTONIO CELIS PARRA cc 91493266, GUILLERMO BENAVIDES VALLEJO cc 97472187, con el fin de socializar la cuarta Oferta Educativa 2021, dada a conocer por Coordinación Académica, en reunión adelantada el día 01 de junio de 2021, en la que se establece los lineamientos para la oferta, quedando responsables del Programa de Formación “TÉCNICO EN COCINA” FICHA 2339586 a llevarse a cabo en el Municipio de San francisco (P).

Durante la reunión, se plantea una serie de estrategias para sacar adelante la oferta educativa y se fijan responsabilidades y actividades específicas, durante el proceso. Como estrategia inicial, se decide realizar publicidad de la 4ta Oferta educativa (no presencial) a través de medios de comunicación como emisora, perifoneo, poster, WhatsApp y voz a voz en el Municipio.

Una vez realizado el proceso, se reporta 50 aspirantes inscritos al programa de formación TÉCNICO EN COCINA FICHA 2339586 en mención.

42 APRENDICES PRESENTARON LA PRUEBA, SOLO 35 APRENDICES FUERON ADMITIDOS

Teniendo en cuenta las actividades ejecutadas, Coordinación Académica autoriza 20 horas de trabajo para el mes de junio y 20 horas del mes de julio de 2021 a los instructores relacionados en el listado adjunto, dando cumplimiento a la obligación contractual *“Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el*

número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato".

CONCLUSIONES

Una vez establecidas las estrategias para la 4ta oferta educativa, se da inicio a apoyar y orientar a los aspirantes en el proceso de inscripción.

INSTRUCTOR, GUILLERMO BENAVIDES 20 HORAS MES DE JULIO DEL 2021
INSTRUCTOR, PEDRO ANTONIO CELIS 26 HORAS MES DE JULIO DEL 2021

EVIDENCIA DE WASAP FICHA 2339586



EVIDENCIA DE SOFÍA PLUS FICHA 2339586 TÉCNICO EN COCINA



Reporte de Inscripciones

Código Ficha	2339586
Programa de Formación	COCINA

Identificación	Nombre	Estado
CC - 1122785339	ALEXANDRA PAOLA RODRIGUEZ CAICEDO	Seleccionado
CC - 27474749	ALICIA CARMENZA NAVARRO NAVARRO	Seleccionado
CC - 97481054	ALVARO ALEXANDER BARCO SUAREZ	Seleccionado
TI - 1120216016	ANDERSON RENE CHAPID CARLOSAMA	Seleccionado
CC - 41183172	ANDREA MILENA CASTRO FUERTES	Seleccionado
CC - 59827161	ANGELA MARIA BELALCAZAR CERON	Seleccionado
CC - 1122782739	ANGELA PATRICIA MAYA ORTEGA	Seleccionado
TI - 1006907538	ANGGY CAROLINA RODRIGUEZ CAICEDO	Seleccionado
CC - 1006679681	ANGIE DAYANA ORTIZ RODRIGUEZ	Seleccionado
CC - 1120218391	ANGIE MARCELA DEJOY NAVARRO	Seleccionado
CC - 1006679896	ASTRID SELENE LOPEZ CERON	Seleccionado
CC - 27474479	AURA FANNY DELGADO UNIGARRO	Seleccionado
CC - 27355649	AURA GILMA LOPEZ LEGARDA	Seleccionado
CC - 1122784280	BRYAN DALI CORAL MARTINEZ	Seleccionado
CC - 1120217408	CAMILA NERIETH CARDENAS ENRIQUEZ	Seleccionado
CC - 1006679611	CLAUDIA PATRICIA VILLACORTE MARTINEZ	Seleccionado
CC - 1122785839	ERIKA LORENA ERAZO ROJAS	Seleccionado
CC - 69055445	EUGENIA MARLENE BOLAÑOS AGREDA	Seleccionado
CC - 1007759589	GERALDIN ARAGON CUARAN	Seleccionado
CC - 1122786122	HAMILTON ALEXIS MORALES MUÑOZ	Seleccionado
CC - 1122782590	JANETH DEL CARMEN TAPIA GUERRERO	Seleccionado

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Realizar la recolección de documentos solicitados a los aspirantes seleccionados y subirlos al drive para su respectiva matricula, en el Técnico en cocina , en el municipio de San Francisco (P), ficha No. 2339586	PEDRO CELIS GUILLERMO BENAVIDES	23 DE JULIO DEL 2021
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		