PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Apartado, 10 de Diciembre de 2021

Señor (a)
Luz Elena Patiño Orozco
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR2336246 DE 2021**
Cargo del supervisor: Coordinador académico
Dependencia **Complejo Tecnologico Agroindustrial, Pecuario y Turístico**
Ciudad: Apartadó

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **DICIEMBRE** del año 2021

Referencia: No (**CO1.PCCNTR. 2336246**) del año (2021)

Yo Oscar Mauricio Rojas Benites, identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.600.705 de Puerto Boyaca, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Red de conocimiento de Hoteleria y Turismo), 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 **VEINTISIETE MILLONES TRESCIENTOS MIL COP ($27.300.000**). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago por valor de **UN MILLON SEISCIENTOS MIL COP (1.600.000)** correspondiente al mes de Marzo de 2021. b) ocho (8) pagos iguales por valor de **TRES MILLONES COP ($3.000.000)** cada uno, correspondientes a los meses de **Abril** a **noviembre** de **2021**. c) un último pago por valor de **UN MILLON SETECIENTOS COP ($1.700.000),** correspondiente al mes de **Diciembre** de **2021**.

Plazo: Será hasta el (17) de (diciembre) de 2021.

OBJETO:
IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA EN LA RED DE CONOCIMIENTO HOTELERIA Y TURISMO EN EL COMPLEJO TECNOLÓGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURÍSTICO (COCINA)

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación	Impartir formación profesional en los programas ID 2456353 Procesos básicos de panadería.	Informe de ejecución sofia plus
2	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras.	Planeación académica y plan formativo	Informes Sofía Plus
3	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje.	Durante el periodo correspondiente, no se programo a inducciones cargo.	Planeacion de la inducción-
4	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Realizar Informe de ejecución, elaborar guías de aprendizaje y planeación académica	Informe sofia plus
5	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Ejecución de la F.P.I/Ruta de aprendizaje	Sofia plus
6	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado.	Elaborar Guia de aprendizaje	Guía de aprenidzaje
7	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices.	Durante el presente periodo no se delego a cargo.	Programación de ambientes
8	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la	Ejecución de la formación programas ID 2456353 Procesos básicos de panadería.	Informe de ejecución sofia plus

	interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.		
9	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Planeación académica	Informe de ejecución
10	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices.	Para el presente periodo se participo con el programa ID 2456353 Procesos básicos de panadería.	Lista de asistencia y Programación de comites
11	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA.	Ejecución de la F.P.I	Informe de ejecucíon
12	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 2981 de 2013, Resolución 1471 de 2013 del SENA y demás normas concordantes.	Diligenciar bitácoras del ambiente	Bitacoras
13	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de ocho (8) días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Ruta de Aprendizaje ID 2186296	Informe Sofia plus
14	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria (presencial y/o virtual), de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación profesional en los programas ID 2456353 Procesos básicos de panadería.	Informe de ejecución sofia plus
15	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Ejecución de la F.P.I	TERRITORIUM / SOFIA PLUS

16	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	No se cito en programación de apoyo para el presente periodo.	Programacion de evaluación de competencis.
17	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional..	Para el presente periodo no SE convoco a participación.	Programacion de diseño curricular
18	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	No se presento convocatoria a apoyo en este Item.	Programacion de procesos de compra.
19	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos y evaluación de proveedores.	se presento solicitud de requerimientos de materiales para este periodo.	Planeacionde almacen.
20	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Para el periodo en curso no se convovado a participar.	Planeacion del SIG
21	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Centro de Formación Minero Ambiental, acorde a la especialidad técnica.	En el periodo en curso no hubo requerimiento de divulgación en este ítem,	Solicitud de apoyo.
22	Apoyar el proceso de investigación según las necesidades del Centro y la normatividad institucional.	Para este periodo no hubo requerimiento de apoyo.	Solicitud de apoyo.
23	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Elaborar planes formativos según la necesidad del aprendiz	Informes sofia
24	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	No se presento solicitud de apoyo en otras actividades paraeste periodo.	Solicitud de apoyo.
25	Apoyar los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido con el Consejo Nacional de Acreditación – CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior – SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.	En este iterm, no hubo requerimiento alguno para este periodo.	Solicitud de apoyo.
26	Estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”..	Certificado	Plataforma Sofiaplus Certificaciones
27	Efectuar todas las actividades concernientes de apoyo a la supervisión, en los contratos designados expresamente por el ordenador del gasto del CTAPT del SENA.	Ejecución de la F..P.I	Informes Sofia plus

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. **4420217928** de la planilla, SOI, mes de **NOVIEMBRE**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,



_____
Firma.
Oscar Mauricio Rojas Benites
Nombres y apellidos
Contratista
C.C. No. 9.600.705 de Puerto Boyaca

Recibí a satisfacción:

_____
Firma
Luz Elena Patiño Orozco
Nombres y Apellidos
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR2336246 DE 2021
Cargo. Coordinador académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

FECHA INICIAL: 01/12/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 17/12/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2456353 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 80,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80,00

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
01/12/2021	13/12/2021	OTROS	16,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	16,00

INSTRUCTOR: OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES

CENTRO DE FORMACIÓN: COMPLEJO TECNOLOGICO AGROINDUSTRIAL, PECUARIO Y TURISTICO

Tipo Documento	CC
Número de Documento	9600705
Responsabilidad	INSTRUCTOR
Fecha Inicial	01/12/2021
Fecha Final	31/12/2021

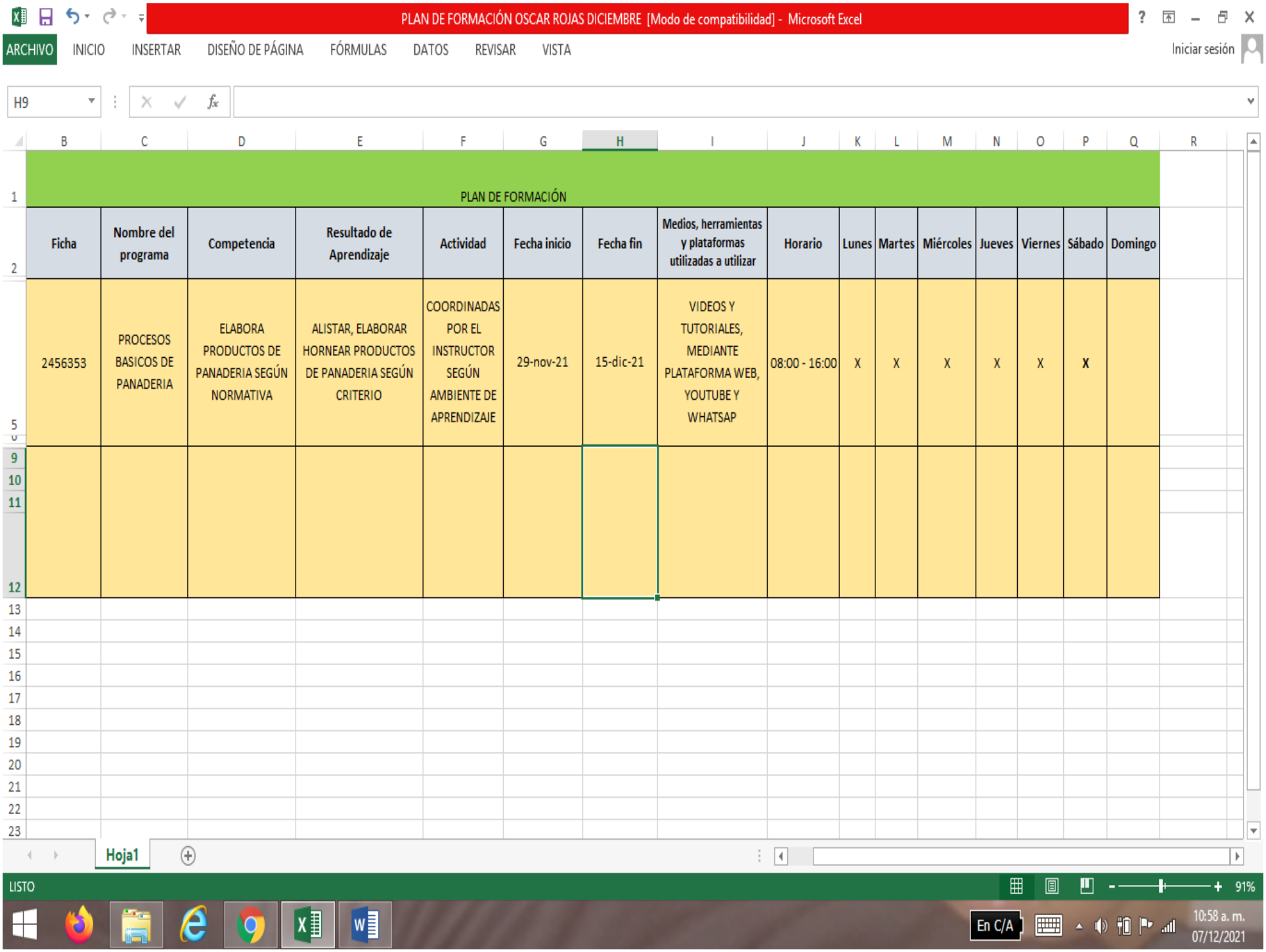
Consultar Horario

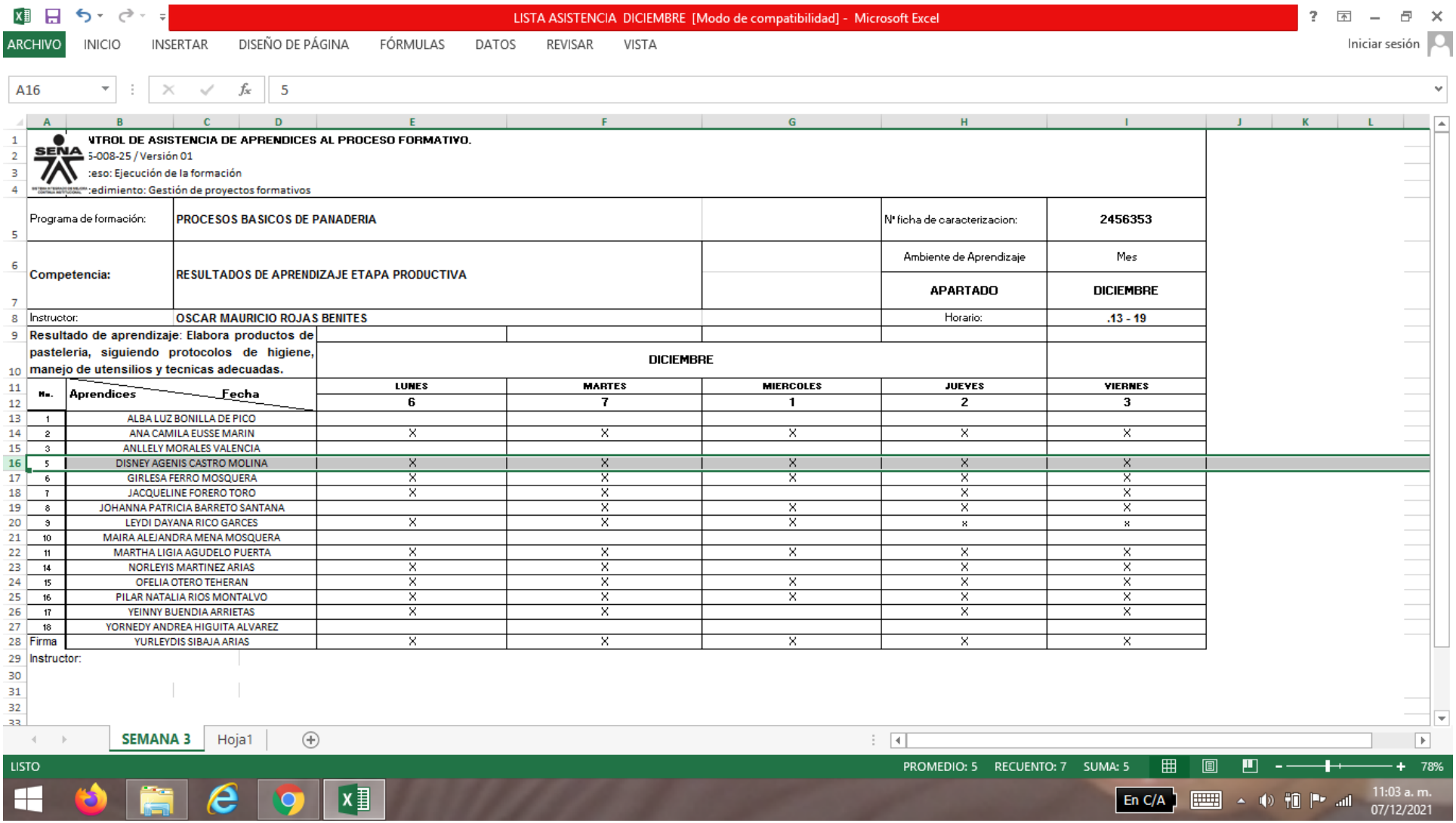
Horario

Vista del Horario: Mensual

Tiempo Disponible
Evento Asignado
Evento Seleccionado

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO DOMINGO
29/11/21	30/11/21	01/12/21	02/12/21	03/12/21	04/12/21
		00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2456353)2456353 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2456353)2456353 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2456353)2456353 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA 16:00 - 23:59:	00:00 - 23:59: Disponible 05/12/21 00:00 - 23:59: Disponible
06/12/21	07/12/21	08/12/21	09/12/21	10/12/21	11/12/21
00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2456353)2456353 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2456353)2456353 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA 16:00 - 23:59:	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2456353)2456353 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2456353)2456353 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA 16:00 - 23:59:	00:00 - 23:59: Disponible 12/12/21 00:00 - 23:59: Disponible
13/12/21	14/12/21	15/12/21	16/12/21	17/12/21	18/12/21
00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2456353)2456353 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2456353)2456353 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2456353)2456353 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA 16:00 - 23:59:	00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 23:59: Disponible	19/12/21
20/12/21	21/12/21	22/12/21	23/12/21	24/12/21	25/12/21
					26/12/21
27/12/21	28/12/21	29/12/21	30/12/21	31/12/21	01/01/22
					02/01/22


PLAN DE FORMACIÓN OSCAR ROJAS DICIEMBRE [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel
ARCHIVO
INICIO
INSERTAR
DISEÑO DE PÁGINA
FÓRMULAS
DATOS
REVISAR
VISTA
Iniciar sesión
H9
PLAN DE FORMACIÓN
Ficha
Nombre del programa
Competencia
Resultado de Aprendizaje
Actividad
Fecha inicio
Fecha fin
Medios, herramientas y plataformas utilizadas a utilizar
Horario
Lunes
Martes
Miércoles
Jueves
Viernes
Sábado
Domingo
2456353
PROCESOS BASICOS DE PANADERIA
ELABORA PRODUCTOS DE PANADERIA SEGÚN NORMATIVA
ALISTAR, ELABORAR HORNEAR PRODUCTOS DE PANADERIA SEGÚN CRITERIO
COORDINADAS POR EL INSTRUCTOR SEGÚN AMBIENTE DE APRENDIZAJE
29-nov-21
15-dic-21
VIDEOS Y TUTORIALES, MEDIANTE PLATAFORMA WEB, YOUTUBE Y WHATSAP
08:00 - 16:00
X
X
X
X
X
X
Hoja1
LISTO
91%
En C/A
10:58 a. m.
07/12/2021



LISTA ASISTENCIA DICIEMBRE [Modo de compatibilidad] - Microsoft Excel

ARCHIVO INICIO INSERTAR DISEÑO DE PÁGINA FÓRMULAS DATOS REVISAR VISTA

Iniciar sesión

A16 5

NTROL DE ASISTENCIA DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO.

5-008-25 / Versión 01

:eso: Ejecución de la formación

:edimiento: Gestión de proyectos formativos

Programa de formación:	PROCESOS BASICOS DE PANADERIA		N° ficha de caracterizacion:	2456353
Competencia:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRODUCTIVA		Ambiente de Aprendizaje	Mes
			APARTADO	DICIEMBRE
Instructor:	OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES		Horario:	.13 - 19

Resultado de aprendizaje: Elabora productos de pasteleria, siguiendo protocolos de higiene, manejo de utensilios y tecnicas adecuadas.

DICIEMBRE

No.	Aprendices / Fecha	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
		6	7	1	2	3
1	ALBA LUZ BONILLA DE PICO					
2	ANA CAMILA EUSSE MARIN	X	X	X	X	X
3	ANLLELY MORALES VALENCIA					
5	DISNEY AGENIS CASTRO MOLINA	X	X	X	X	X
6	GIRLESA FERRO MOSQUERA	X	X	X	X	X
7	JACQUELINE FORERO TORO	X	X		X	X
8	JOHANNA PATRICIA BARRETO SANTANA		X	X	X	X
9	LEYDI DAYANA RICO GARCES	X	X	X	x	x
10	MAIRA ALEJANDRA MENA MOSQUERA					
11	MARTHA LIGIA AGUDELO PUERTA	X	X	X	X	X
14	NORLEYIS MARTINEZ ARIAS	X	X		X	X
15	OFELIA OTERO TEHERAN	X	X	X	X	X
16	PILAR NATALIA RIOS MONTALVO	X	X	X	X	X
17	YEINNY BUENDIA ARRIETAS	X	X		X	X
18	YORNEDY ANDREA HIGUITA ALVAREZ					
Firma	YURLEYDIS SIBAJA ARIAS	X	X	X	X	X

Instructor:

SEMANA 3 Hoja1

LISTO PROMEDIO: 5 RECUENTO: 7 SUMA: 5 78%

En C/A 11:03 a. m. 07/12/2021

De acuerdo con los registros del Sistema para la Administración y Control de Bienes SACB, el Sr(a) OSCAR MAURICIO ROJAS BENITES identificado(a) con CC. 9600705 NO registra bienes a cargo.

Fecha de emisión del reporte: 7 de Diciembre de 2021 a las 11:12:14

El cuentadante responde administrativa y fiscalmente por los bienes aquí relacionados y rendirá cuentas de su utilización. Todo ello según lo dispuesto sobre este particular en la Constitución Política Nacional Art. 124 y en especial lo establecido en los numerales 21 y 22 del Art. 34 de la Ley 734 de 2002; Resolución 1378 de 2018 y en las obligaciones generales de los Contratos de Prestación de Servicios.