PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 18 de Diciembre de 2021

Señor (a)
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2620547
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral
Florencia

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.2620547 del año 2021

FABIOLA VASQUEZ PORTES identificada con la cédula de ciudadanía **No. 1.026.586.467** de Bogotá, en mi calidad de de Contratista del SENA, SBDC Centro de Desarrollo Empresarial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **DIECIOCHO MILLONES CUATROSCIENTOS OCHENTAMIL PESOS M/CTE** (18'480.000). esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) (5) pagos iguales por los meses de Julio a noviembre de 2021, por valor de **TRES MILLONES TRESCIENTOS (3'300.000) M/TCE** cada uno, b) y un último pago en el mes de diciembre de 2021 por valor de **UN MILLON NOVESCIENTOS OCHENTAL MIL PESOS** (1'980.000) M/TCE.

Plazo: Será hasta el 18 de Diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural, en la modalidad presencial y/o a distancia, enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER en el área de Gastronomía

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Participé en la jornada de planeación de los procesos formativos del año 2022 en acompañamiento de la dinamizadora y coordinadora academica de programas	No se genera evidencia para el mes de diciembre.

		especiales en el mes de septiembre de 2021. Lo anterior permitió establecer la cantidad de formaciones que se requieren para cubrir las necesidades del departamento en la vigencia del año 2022 **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de septiembre.**	
2	Realizar alistamiento de la formación, en la formulación de los proyectos formativos con carácter empresarial, usando tecnologías adecuadas y adaptadas a las condiciones locales, en aras de su sostenibilidad, la generación de ingresos y empleo, en articulación con los instructores de emprendimiento; debidamente costeados y con actividades definidas en el marco del uso de estrategias didácticas bajo la filosofía de aprender haciendo; priorizando el uso de los materiales de formación.	Realicé alistamiento de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293 en la cual elaboré las planeaciones pedagógicas, guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matricula de aprendices, levantamiento de actas. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de diciembre.**	2.1 Formatos de planeación pedagógica formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293. 2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1I1wp_nTXWgvnQtMW5L1SOr9d8hINxsp_?usp=sharing
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos" de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos en la guía para la ejecución del programa SER	Ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de diciembre.**	3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de diciembre de 2021. 3.2 Registro de asistencias de formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293. **Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica. https://drive.google.com/drive/folders/1ga_0CpQXEdc90XlXk4B8o6TT4uyUxfwG?usp=shari

			ng
4	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación	Evalué los resultados de aprendizaje de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293 orientados en el mes de diciembre. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de diciembre.**	4.1 Reporte de juicios de evaluación formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293. Evidencia que reposa en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación academica. https://drive.google.com/drive/folders/1bm6dkj0FLR5oSN9VyJaNJ3FOwFBPkS7d?usp=sharing
5	Reportar y sistematizar las actividades, acciones y resultados realizadas en el marco del objeto contractual, en los diferentes sistemas, plataformas y formatos establecidos por el SENA para el seguimiento de la información, tales como SOFIA plus, GEOSENA y otros dispuestos temporalmente para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al profesional de apoyo misional del programa SER de su centro de formación o quien cumpla sus funciones.	Envié a través de correo electrónico al apoyo administrativo de Sofía plus los archivos planos con los datos de las personas interesadas en la matricula en la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de diciembre.**	5.1 Reporte de inscritos en la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1i01M3TkDJ6Rv_jCsNhGxGZMhFSVWve5?usp=sharing
6	Apoyar la articulación de las acciones del programa SER con las estrategias institucionales tales como SENNOVA, AGROSENA, SIGC; de acuerdo a las orientaciones del apoyo misional de centro SER.	Participé en la sensibilización de las estrategias institucionales SENNOVA, AGROSENA y la UNIDAD DE EMPRENDIMIENTO orientada el día 11 de octubre 2021. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de octubre.**	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **octubre**.
7	Entregar al Dinamizador Rural de Centro SER, la información y documentación requerida	Entregué a la Dinamizadora Rural de Centro SER la información y documentación requerida para la creación de las unidades	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **octubre**.

	para la creación de la unidad productiva en el aplicativo Sofia Plus, resultado de la ejecución de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales.	productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799 en el mes de noviembre. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de octubre.**	
8	Realizar y/o gestionar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices que no conformen parte de las unidades productivas a crear en cada proyecto, de manera informada y consentida por los mismos, así como de los aprendices formados por la línea de ocupaciones rurales garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Participé en la capacitación sobre la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA orientada por Oscar Eduardo Fajardo en la cual nos brindo todas las herramientas necesarias para realizar el proceso de inscripción a aprednices en la plataforma APE. Apoyé la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA los aprendices matriculados en la formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de agosto.**	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **agosto**.
9	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana los ambientes de aprendizaje y unidades productivas a visitar, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Programé y reporté a la supervisora de mi contrato la movilización a las unidades productivas de la formación en formación Emprendedor en gastronomía típica rural matriculada en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de noviembre.**	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **noviembre**.
10	Participar cuando el centro de formación lo requiera en jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional de	Participé en la jornada de comunidad de aprendizaje fase dos de diseño y desarrollo curricular donde se tenía programado:	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **agosto**.

	Emprendimiento.	**Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de agosto.**	
11	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados queden en estado matriculado. b). Proyecto formativo aprobado. c) Ruta de aprendizaje creada. d) Aprendices Asociados a la ruta. e) Registro de juicios evaluativos evidenciando el cumplimiento de los resultados de aprendizaje, comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Realicé el procedimiento de matricula a 157 aprendices en total destribuidos así: 30 aprendices matriculados en la ficha 2365789, 30 aprendices matriculados en la ficha 2365798 y 27 aprendices matriculados en la ficha 2365799 de la formación Emprendedor en gastronomía típica rural y 22 aprendices en la ficha 2447666, 26 aprendices en la ficha 2466282, 22 aprendices en la ficha 2466293 de la formación de fortalecimiento en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente. Se crearon las 6 rutas de aprendizaje en los cuales se enrrutaron y asociaron 157 aprendices. Evalué los resultados de aprendizaje de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las ficha 2466282, 2466293. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de diciembre.**	11.1 Reporte de juicios de evaluación la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293. 11.2 Pantallazo de la creación de la ruta de aprendizaje y posterior asociada de los aprendices de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las ficha 2466282, 2466293. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1XPfFVg0v6ezMy2JS9lkDBG_2HkJeFekr?usp=sharing
12	Realizar el *diagnóstico final,* georreferenciación y caracterización de las unidades productivas creadas, en el marco de las acciones de formación de la Fase I del programa SER.	Realicé *la* georreferenciación y caracterización de las unidades productivas de las fichas 2365789, 2365798, 2365799 de la formación Emprendedor en gastronomia tipica rural. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de octubre.**	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **octubre**.
13	Realizar diagnóstico final a las unidades productivas que participan en las acciones de formación para el fortalecimiento correspondiente a la fase II del programa SER,	Se realizó el diagnostico final de la unidad productiva de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2447666, 2466282.	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **noviembre**.

	cada vez que una unidad participe en una formación.	**Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de moviembre.**	
14	Apoyar al programa SER en la ejecución de actividades estratégicas tales como: fortalecimiento técnico, acompañamiento a unidades productivas participantes en eventos de comercialización y gestión empresarial y financiera cuando se requiera, sin que esta acción afecte la intensidad horaria de los procesos formativos asignados.	Apoyé al programa SER en el fortalecimiento técnico y acompañamiento a unidades en la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2447666, 2466282. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de noviembre.**	14.1 Pantallazo de reporte de inscritos a la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2447666, 2466282. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1zccqAWCqEr0SKyOlaHDwgWOjSYmCjUk?usp=sharing
15	Formular y gestionar en articulación con el instructor de emprendimiento y el emprendedor el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento como entregable del proceso formativo en la creación de la unidad productiva.	En acompañamiento con la instructora del área de emprendimiento se diligenció el modelo de negocios CANVAS de la estructura integrada de seguimiento de la unidad productiva 122966. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de noviembre.**	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **noviembre**.
16	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el profesional de apoyo misional de centro SER y/o por la coordinación nacional de emprendimiento, para su implementación en las acciones del mismo.	Participé en la jornada de actualización y transferencia tecnológica en pedagogías aplicadas a la formación profesional integral en el marco de la reactivación económica celebrado entre el SENA y CONACED realizado en el mes de septiembre. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de septiembre.**	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **septiembre**.
17	Apoyar la identificación y sistematización los casos exitosos de unidades productivas y empresas rurales	Realicé sistematización de la unidad productiva y empresa rural de la unidad productiva Delicias sal y azúcar. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de octubre.**	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **octubre**.

18	Consolidar la creación de unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo. Este ítem se ajusta de acuerdo con los diseños curriculares que se asignen	Entregué a la Dinamizadora Rural de Centro SER la información y documentación requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronommia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de noviembre.**	**Evidencia** que reposa en el portafolio del instructor y en el Drive de coordinación académica del mes de **noviembre**.
19	El contratista se compromete a evidenciar Proyecto formativo conjunto cuando corresponda: - Evidencia inducción a aprendices - Guía de aprendizaje - Plan de mejoramiento a aprendices cuando corresponda Juicios evaluativos en SOFIA PLUS **Como evidencia de la unidad Productiva de Negocios Rurales la estructura de seguimiento integrada en los siguientes componentes:** - Herramienta modelo de negocio CANVAS - Estructura organizacional unidad productiva - Estructura de costos modelo de negocio - Análisis financiero modelo de negocio **Como evidencia de la unidad productiva de Autoconsumo**: - Evidencias de aplicación Herramientas Tropenbos (Mapa territorio, Casita, Calendarios) - Evidencia de aplicación del instrumento familiar (encuesta) (Firma del Aprendiz y colocar en DRIVE) - El modelo CANVAS adaptado de negocios para Autoconsumo.	Realicé guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2447666, 2466282. Realicé reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en el mes para la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2447666, 2466282.. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de diciembre.**	19.1 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones en en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2447666, 2466282. 19.2 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2447666, 2466282. **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1ZyTQ8YkLgIPv5VddfTTK7sALSJmHgYDU?usp=sharing
20	Realizar acciones de formación	No fuí designada por la	No se genera evidencia para el

	para la ocupación rural.	dinamizadora del programa SER para ejecutar formaciones para la ocupación rural por lo cual **no se desarrollo en la vigencia contractual**.	mes de diciembre.
21	Realizar orientación ocupacional personalizada y grupal, para las personas formadas en el programa SER en procura de mejorar sus posibilidades de inserción en el mercado laboral.	No fuí designada por la dinamizadora del programa SER para ejecutar formaciones para la ocupación rural por lo cual **no se desarrollo en la vigencia contractual**.	No se genera evidencia para el mes de diciembre.
22	Apoyar la gestión la inscripción de empresas rurales y unidades productivas en el aplicativo establecido para este fin.	Entregué a la Dinamizadora Rural de Centro SER la información y documentación requerida para la creación de las unidades productivas en el aplicativo Sofia Plus de la formación en Emprendedor en gastronomia tipica rural en las fichas 2365789, 2365798, 2365799. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de noviembre.**	**Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica del **noviembre**.
23	Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo tipo II relacionada con labores agrícolas.	Se realizó la afiliación de la instructora Fabiola Vasquez Portes el día 30 de junio del 2021. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de julio.**	**Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor del mes de **Julio**.
24	Gestionar la certificación en las normas de competencia “Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados” y “Orientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio”, cuando al momento de contratación, no se cuente con ellas dentro del 1er semestre 2021.	Realicé el proceso de entrega de documentos para la certificación de la norma de competencia laboral en **Orientar procesos formativos en la modalidad a distancia con base en los planes de estudio** y participé en la sensibilización de inducción y presentación de prueba de conocimiento. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de octubre.**	**Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica del mes de **octubre**.

25	Cumplir y verificar el cumplimiento de los procesos y procedimientos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol (SIGA), diligenciando los formatos establecidos, en lo referente a lo establecido en la guía para la ejecución del programa Sena Emprende Rural	Participé y complete con éxito curso virtual de Modelo Integrado de Planeación y Gestión – MIPG en la plataforma de función publica. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de octubre.**	**Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica del mes de **octubre**.
26	Mensualmente presentar informe sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, requeridas con ocasión o desarrollo del presente contrato en las fechas establecidas por el Centro.	Presenté mi informe de ejecución de las obligaciones contractuales del mes de diciembre donde donde se evidencian los avances de las metas asignadas para el desarrollo de mi contrato CO1.PCCNTR.2620547. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de diciembre.**	26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_1026586467_41721_DICIEMBRE_2021. GC_1026586467_41721_DICIEMBRE_2021. **Evidencia** que reposa que en el portafolio del instructor y el DRIVE de la coordinación académica. https://drive.google.com/drive/folders/1HZ6ZR0w_3MrUltSv47nffzmZ9pYdILn?usp=sharing
27	Las demás que le sean asignadas propias a su objeto contractual.	Participé en la reunion del programa SER para realizar alistamiento de lo materiales de formación del año 2022 el día 6 de diciembre convocada por coordinación misional. Participé en la reunión de equipo SER para recibir lineamientos sobre entrega de portafolios y finalización de contrato **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de diciembre.**	27.1 Captura de listado de asistencia a la reunión de alistamiento de materiales de formación 2022. 27.2 Captura de pantalla de reunión virtual a través de la plataforma teams el día 8 de diciembre. **Evidencia** que reposa en el Drive de coordinación y portafolio del instructor. https://drive.google.com/drive/folders/1cf8F5rmupI1ee6j34u6mntxlPL2BFoNr?usp=sharing

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				
3.				

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. **9428184398** de la planilla, expedida por Aporte en línea correspondiente al mes de noviembre del año 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Enlace de acceso al drive de coordinación
https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1z9oMgiOYWqaobWnZZrvzn3B7cuJHkT9h

Evidencias de obligaciones contractuales

2.1 Formatos de planeación pedagógica formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293.

2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293.

3.1 Registro de Tiempos Sofía Plus del mes de diciembre de 2021.

3.2 Registro de asistencias de formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293.

4.1 Reporte de juicios de evaluación formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293.

5.1 Reporte de inscritos en la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293.

11.1 Reporte de juicios de evaluación la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293.

11.2 Pantallazo de la creación de la ruta de aprendizaje y posterior asociada de los aprendices de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las ficha 2466282, 2466293.

14.1 Pantallazo de reporte de inscritos a la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2447666, 2466282.

19.1 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de las formaciones en en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2447666, 2466282.

19.2 Reporte de juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje orientados en la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2447666, 2466282.

26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_1026586467_41721_DICIEMBRE_2021. GC_1026586467_41721_DICIEMBRE_2021.

27.1 Captura de listado de asistencia a la reunión de alistamiento de materiales de formación 2022.

27.2 Captura de pantalla de reunión virtual a través de la plataforma teams el día 8 de diciembre.

Cordialmente,

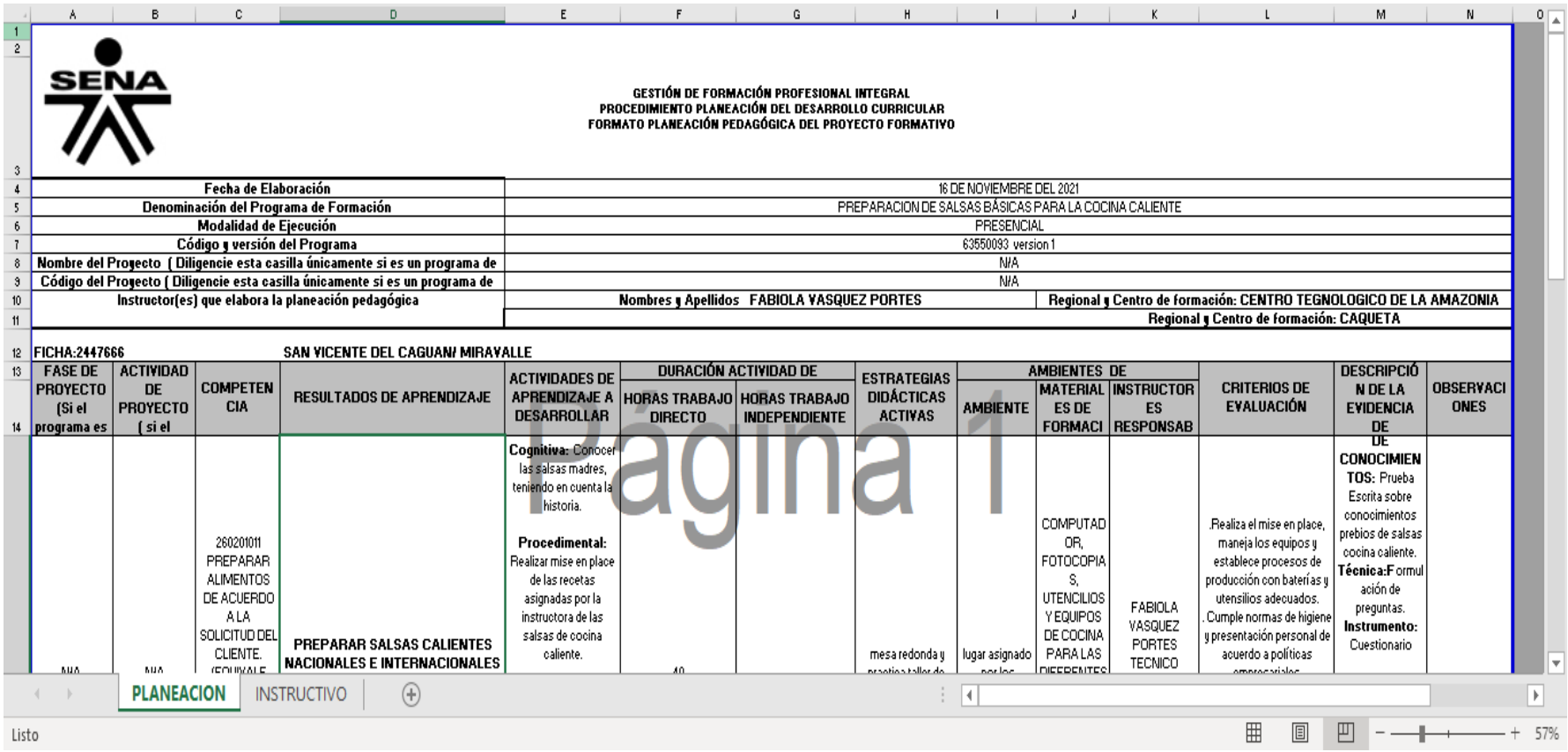
FABIOLA VASQUEZ PORTES
Contratista
C.C. No. 1026586467 de Bogotá
Recibí a satisfacción:

ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2620547
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE DICIEMBRE DE 2021

OBLIGACIÓN 2

2.1 Formatos de planeación pedagógica **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666.



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	16 DE NOVIEMBRE DEL 2021
Denominación del Programa de Formación	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE
Modalidad de Ejecución	PRESENCIAL
Código y versión del Programa	63550093 version 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**Nombres y Apellidos** FABIOLA VASQUEZ PORTES — **Regional y Centro de formación: CENTRO TEGNOLOGICO DE LA AMAZONIA**
	Regional y Centro de formación: CAQUETA

FICHA:2447666 **SAN VICENTE DEL CAGUAN/ MIRAVALLE**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACI	INSTRUCTORES RESPONSAB			
N/A	N/A	260201011 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE	**PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES**	**Cognitiva:** Conocer las salsas madres, teniendo en cuenta la historia. **Procedimental:** Realizar mise en place de las recetas asignadas por la instructora de las salsas de cocina caliente.	40		mesa redonda y practica taller de	lugar asignado por los	COMPUTADOR, FOTOCOPIAS, UTENCILIOS Y EQUIPOS DE COCINA PARA LAS DIFERENTES	FABIOLA VASQUEZ PORTES TECNICO	.Realiza el mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. . Cumple normas de higiene y presentación personal de acuerdo a políticas empresariales	**DE CONOCIMIENTOS:** Prueba Escrita sobre conocimientos prebios de salsas cocina caliente. **Técnica:** Formulación de preguntas. **Instrumento:** Cuestionario	

Página 1

PLANEACION INSTRUCTIVO

Listo 57%

2.2 Guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación de la formación **preparacion de salsas básicas para la cocina caliente** matriculada en la ficha 2447666.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: preparacion de salsas básicas para la cocina caliente 63550093 v 1
- Competencia: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar: preparar salsas calientes nacionales e internacionales de acuerdo a los estándares establecidos.
- Duración de la Guía: 40 HORAS

2. PRESENTACIÓN

Con la presente guía de aprendizaje, usted realizará junto con el acompañamiento del instructor el paso a paso de los procesos de preparar salsas básicas para la cocina caliente, con la finalidad de fortalecer los conocimientos gastronomicos que usted tiene y a su vez que contribuya a la mejora de el servicio. .

Su participación activa en este interesante y desafiante proceso, le permitirá desarrollar los conocimientos y destrezas para alcanzar la competencia objeto de esta guía.

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

Estimado Aprendiz en las presentes actividades de aprendizaje le permitirá conocer la importancia de fortalecer los conocimientos mediante el proceso de formación por ende usted deberá alcanzar el siguiente resultado de aprendizaje: preparar salsas calientes nacionales e internacionales de acuerdo a los estándares establecidos, recuerde que es clave realizar las actividades para apropiar,transformar y fortalecer los conocimientos

.

3.1 Actividades de reflexión inicial

a. A manera de reflexión personal y con el fin de conocer su manejo sobre el tema, dé respuesta a modo de autoevaluación al siguiente interrogantes:

Que salsas básicas de cocina caliente conoce

Nota: este ejercicio tiene como finalidad orientarle y motivarle en el desarrollo de los temas de esta actividadde aprendizaje, por tal razón es primordial realizarla a conciencia, con el fin de identificar sus saberes previos.Las respuestas de esta actividad se deberán presentar mediante

una participación en mesa redonda, esta se dara en us espacio de tiempo que el instructor designara.

A la hora de intervenir tenga en cuenta las siguientes pautas:

- Salude de manera respetuosa a los integrantes del grupo.
- Diga su nombre y apellido.
- De respuesta a la pregunta.
- Despídase de forma cortes.

3.2 Actividades de contextualización e identificación de conocimientos necesarios para el aprendizaje.

En esta actividad el instructor les hara una exposición acerca de las salsas básicas para la cocina caliente utlizadas a nivel nacional he internacional, por otra parte se le proporcionara un documento digital donde usted encontrara un recetario de salsas básicas para la cocina caliente.

Observar el video de salsas madres en cual se encuentra en el siguiente link: https://www.youtube.com/watch?v=KphhSnHcaYg esta actividad se realiza con el fin de reforzar losconocimientos adquiridos, por ente no deberá presentar ningún tipo de trabajo.

3.3 Actividades de apropiación del conocimiento (Conceptualización y Teorización).

En esta actividad usted deberá realizar un taller práctico, por ende tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

En el material entregado por el instructor usted encontrata todas las preparaciones disouestas para el curso, forme grupos de trabajo minimo de dos y máximo de 5 y seleccionen las recetas a elaborar por cesion de clase he informe a instructor con anticipación cuales serán las recetas que ustedes realizaran en la clase.

Alisten tan materias primas,realucen mise en place y procedan a elaborar dichas preparaciones en compañía con el isntructor.

3.4 Actividades de transferencia del conocimiento

En esta actividad usted deberá sustentar en los grupos de trabajo a la instructora en paso a paso de proceso realizado en cada una de las recetas seleccionadas por el equipo de trabajo.

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Conocimiento: Conversatorio sobre conocimientos previos **Evidencias de Desempeño:** Proceso de selección y preparación de los alimentos. **Evidencias de Producto:Presentacion final de la preparación.**	.Realiza el mise en place, maneja los equipos y establece procesos de producción con baterías y utensilios adecuados. . Cumple normas de higiene y presentación personal de acuerdo a políticas empresariales. . Clasifica áreas de la cocina de acuerdo con los métodos de cocción utilizados en la cocina. Aplica correctamente las B.P.M de acuerdo a las normas vigentes.	**Técnica:**Formulación de preguntas. **Instrumento:** lista de chequeo.

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Control de costos: es aquel procedimiento por el cual el responsable de compras tienes dos funciones básicas: la regulación de los **costos** y la protección contra el coste excesivo.

Materia prima: es toda sustancia o alimento que se utiliza para realizar un proceso de preparación.

Preparación: El concepto se emplea para nombrar al **proceso** y al **resultado** de **preparar** (elaborar una cosa, disponer de algo para cumplir con un fin).
Receta de cocina: es una guía de instrucciones para la elaboración de platillos, salados o dulces. Esta guíasigue un orden debidamente ordenado y estructurado, que atiende a las necesidades específicas de cada plato. La palabra receta proviene del latín *recipere*, que quiere decir ‘dar y recibir’.

Alimento: es aquello que los seres vivos comen y beben para su subsistencia.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

Información tomada de:

https://definicion.de/preparacion/
https://www.significados.com/receta-de-cocina/
https://definicion.de/alimento/

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**FABIOLA VASQUEZ PORTES**	**INSTRUCTOR EN GASTRONOMIA**	**CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA**	**30/10/2021**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

Competencia.	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)	Código: Programa.	63550093 version 1
Resultado de Aprendizaje	PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES.	Código.	
Municipio: SAN VICENTE DEL CAGUAN		Lugar:	VEREDA MIRAVALLE
Instructor:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	Profesión.	TECNICA PROFESIONAL GASTRONOMIA.

FECHA:		HORA:	

APRENDIZ.	_____

FASE – ANÁLISIS – PLANEACIÓN - EJECUCIÓN Y EVALUACIÓN

C.	CRITERIO A EVALUAR.	SI	NO
1	Presenta productos con forme a lo requerido por la instructora.		
2	Explica de manera acertada el paso a paso de la preparación de cada una de las salsas asignadas por la instructora.		
3	Responde a preguntas sobre las preparaciones asignadas por la instructora.		
4	Presenta dominio del tema.		

Firma aprendiz: _____ Firma instructor:_____

D.I. _____

2.3 Registro de Tiempos Sofia Plus Diciembre 2021

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

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

FECHA FINAL: 18/12/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2466293 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

- 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

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2466282 - PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE

- 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

PREPARAR SALSAS CALIENTES NACIONALES E INTERNACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

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	01/12/2021	OTROS	8,00
02/12/2021	02/12/2021	OTROS	8,00
03/12/2021	03/12/2021	OTROS	8,00
04/12/2021	04/12/2021	OTROS	4,00
04/12/2021	04/12/2021	OTROS	4,00

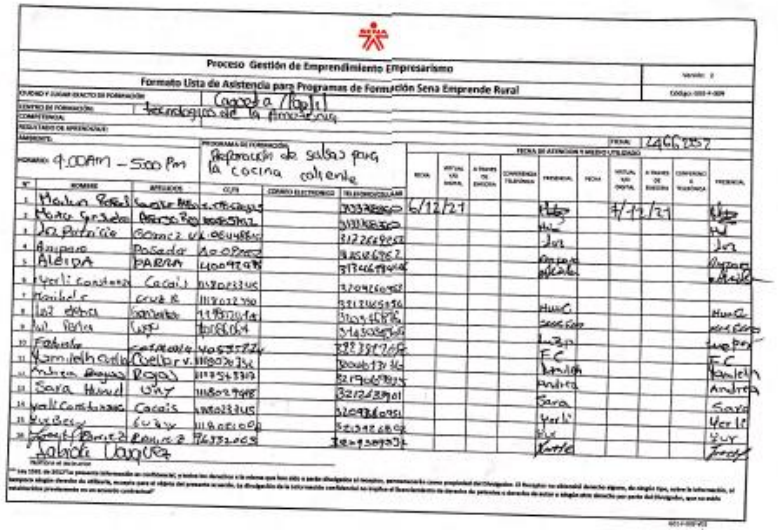
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 32,00

INSTRUCTOR: FABIOLA VASQUEZ PORTES

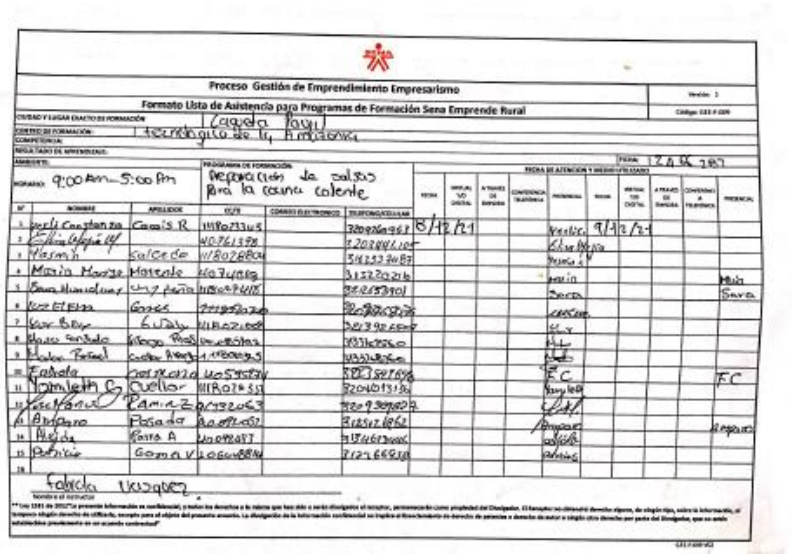
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

OBLIGACIÓN 3

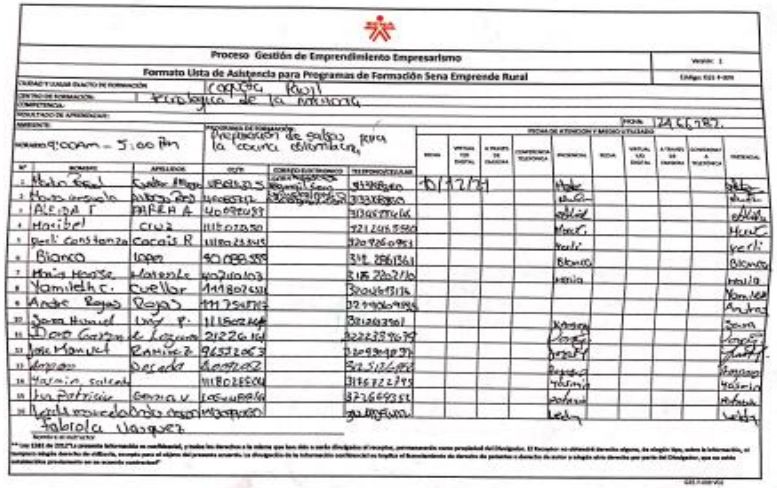
3.2 Registro de asistencias de formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293.


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

OBLIGACIÓN 4

4.1 Reporte de juicios de evaluación formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293.

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	09/12/2021
Ficha de Caracterización:	2466282
Cógigo:	63550093
Versión:	1
Denominación:	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	04/12/2021
Fecha Fin:	18/12/2021
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	18 - REGIONAL CAQUETÁ
Centro de Formación:	9516 - CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA

Tipo de Documer	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendiza
CC	1064488161	LUZ PATRICIA	GOMEZ VENTE	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202676 - PREPARAR SALS ACUERDO A LOS ESTÁND
CC	1117543717	ANDREA	ROJAS ORTIZ	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202676 - PREPARAR SALS ACUERDO A LOS ESTÁND
CC	1118020140	LUZ ELENA	GONZALEZ ROMAN	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202676 - PREPARAR SALS ACUERDO A LOS ESTÁND
TI	1118020325	MARLON RAFAEL	CUELLAR ALFONSO	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y	202676 - PREPARAR SALS ACUERDO A LOS ESTÁND
CC	1118021008	YUR BERY	GUALY	POR CERTIFICAR	3429 - PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	202676 - PREPARAR SALS

OBLIGACIÓN 5

5.1 Reporte de inscritos en la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293.

	A	B	C
3	**Código Ficha**	2466293	
4	**Programa de Formación**	PREPARACION DE SALSAS BÁSICAS PARA LA COCINA CALIENTE	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**Estado**
7	CC - 1117962430	#¿NOMBRE?	Preinscrito
8	CC - 26634584	CLAUDIA MILENA LOSADA SANTANILLA	Preinscrito
9	CC - 30509261	DIANA JASLEYDY CASTILLO GUTIERREZ	Preinscrito
10	CC - 26625091	GLADDYS BASTIDAS EPIA	Preinscrito
11	CC - 52308900	GRACIELA FUQUENE GERENA	Preinscrito
12	CC - 40775437	GUILLERMINA GONZALEZ ÑAÑEZ	Preinscrito
13	CC - 26631697	JUDITH ROJAS BURBANO	Preinscrito
14	CC - 1006521462	LAURA VALENTINA CICERIS CASTRILLON	Preinscrito
15	CC - 1118022344	LUD LUDY ZAPATA CEBALLOS	Preinscrito
16	CC - 40781597	LUISA MARIA BAYENA TORRES	Preinscrito
17	CC - 26578616	LUZ MARINA TOVAR CELIS	Preinscrito
18	CC - 1117884351	LUZ YORMARY PINZON CARVAJAL	Preinscrito
19	CC - 1117885200	LUZBELLA CAVICHE RAMIREZ	Preinscrito
20	CC - 1117884099	MAGNOLIA CICERIS CASTRILLON	Preinscrito
21	CC - 52360098	MARFORY AVENDAÑO SUAREZ	Preinscrito
22	CC - 40784174	MARIA JUDITH BAYENA TORRES	Preinscrito
23	CC - 40770714	MELIDA CORREDOR TRUJILLO	Preinscrito
24	CC - 1117884024	MERCEDES CAVICHE RAMIREZ	Preinscrito
25	CC - 1019005300	MILEYI TENORIO POSCUE	Preinscrito
26	CC - 1007510865	MIRYAM VANESSA SANCHEZ GONZALEZ	Preinscrito
27	CC - 31997667	MONICA CHAVES PEREZ	Preinscrito
28	CC - 40769467	NIDIA SANCHEZ TORRES	Preinscrito
29	CC - 1117498898	SINDY LORENA ARIAS PEÑA	Preinscrito
30	CC - 1117884994	YADIRA ASTRID GUERRERO VILLARREAL	Preinscrito
31			

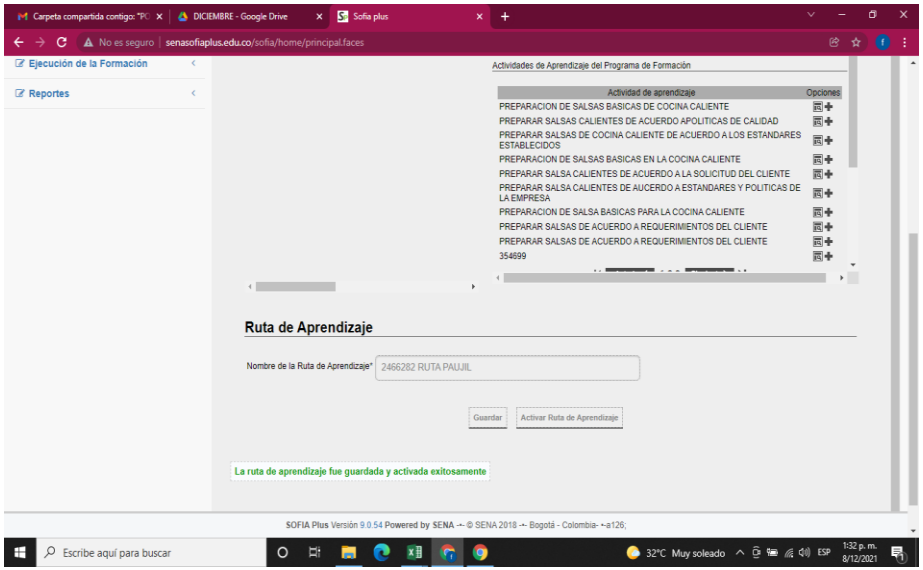
Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

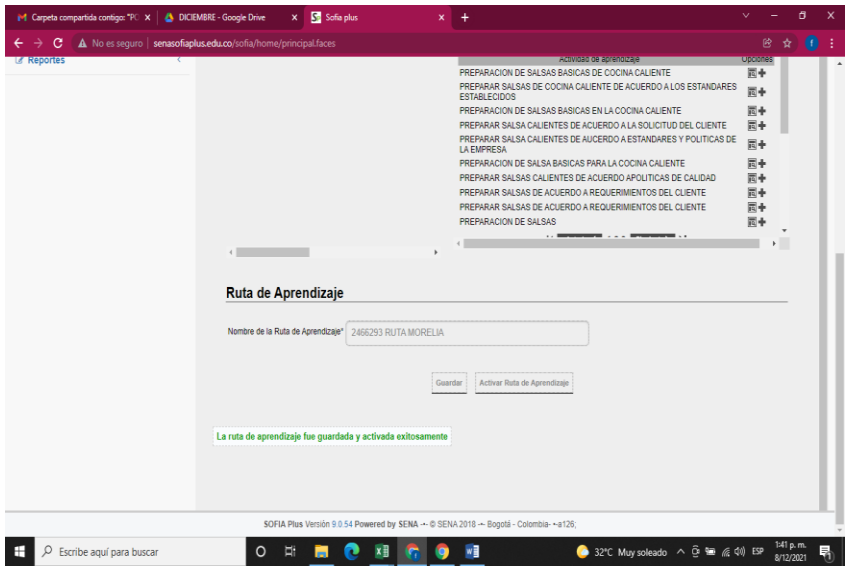
	A	B	C
1		**Reporte de Inscripciones**	
2			
3	**Código Ficha**	2466282	
4	**Programa de Formación**	PREPARACION DE SALSAS BASICAS PARA LA COCINA CALIENTE	
5			
6	**Identificación**	**Nombre**	**Estado**
7	CC - 40092483	ALEIDA PARRA ANGEL	Preinscrito
8	CC - 40092052	AMPARO POSADA OLIVEROS	Preinscrito
9	CC - 1117543717	ANDREA ROJAS ORTIZ	Preinscrito
10	CC - 40088559	BLANCA ARNOBIA LOPEZ ZEMANATE	Preinscrito
11	CC - 21226161	DORA YELINDA GARZON DE LOZANO	Preinscrito
12	CC - 40761378	ELISA MEJIA DE CUELLAR	Preinscrito
13	CC - 40595274	FABIOLA CARMONA RAMOS	Preinscrito
14	CC - 96332063	JOSE MANUEL RAMIREZ	Preinscrito
15	CC - 1133099060	LEIDI MARCELA CHALA CHACON	Preinscrito
16	CC - 1118020140	LUZ ELENA GONZALEZ ROMAN	Preinscrito
17	CC - 1064488161	LUZ PATRICIA GOMEZ VENTE	Preinscrito
18	CC - 40086067	LUZ PERLA LUGO	Preinscrito
19	CC - 40092629	LUZ YANED GAITAN MANCILLA	Preinscrito
20	CC - 40085792	MARIA CONSUELO ALFONSO RIOS	Preinscrito
21	CC - 40740103	MARIA DEL ROSARIO MONJE MARENTES	Preinscrito
22	CC - 1118022350	MARIBEL CRUZ REYES	Preinscrito
23	CC - 30066970	MARIELA HERNANDEZ LASSO	Preinscrito
24	TI - 1118020325	MARLON RAFAEL CUELLAR ALFONSO	Preinscrito
25	CC - 40091367	MARTHA CECILIA PEREZ ALDANA	Preinscrito
26	CC - 1118027418	SARA HUNID UNY PEÑA	Preinscrito
27	CC - 1118026332	YAMILETH CUELLAR VARGAS	Preinscrito
28	CC - 1118027990	YAMILETH MURCIA NEUTO	Preinscrito
29	CC - 1118028804	YASMIN SALCEDO HERMIDA	Preinscrito
30	CC - 1118023345	YERLY CONSTANZA CACAIS ROJAS	Preinscrito
31	CC - 1118026227	YULY MARCELA CUELLAR RIOS	Preinscrito

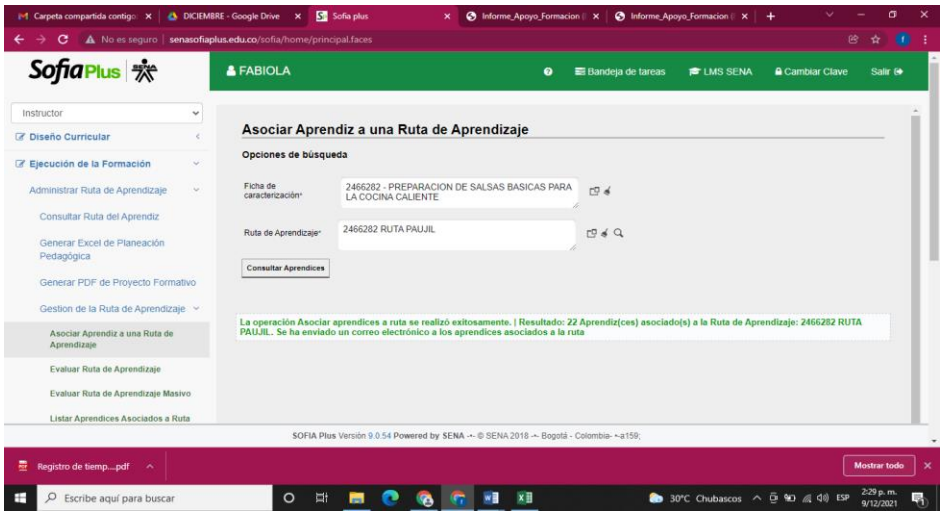
Inscritos Primera Opción | Inscritos Segunda Opción

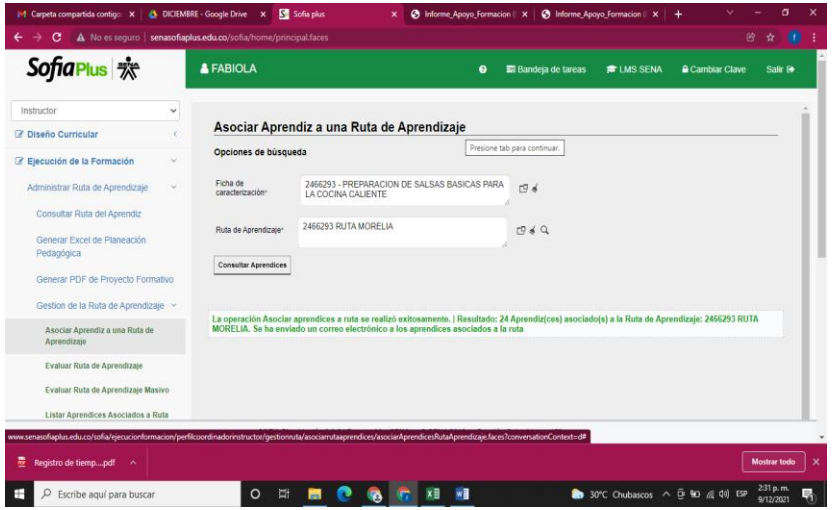
OBLIGACIÓN 11

11.2 Pantallazo de la creación de la ruta de aprendizaje y posterior asociada de los aprendices de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las ficha 2466282, 2466293.



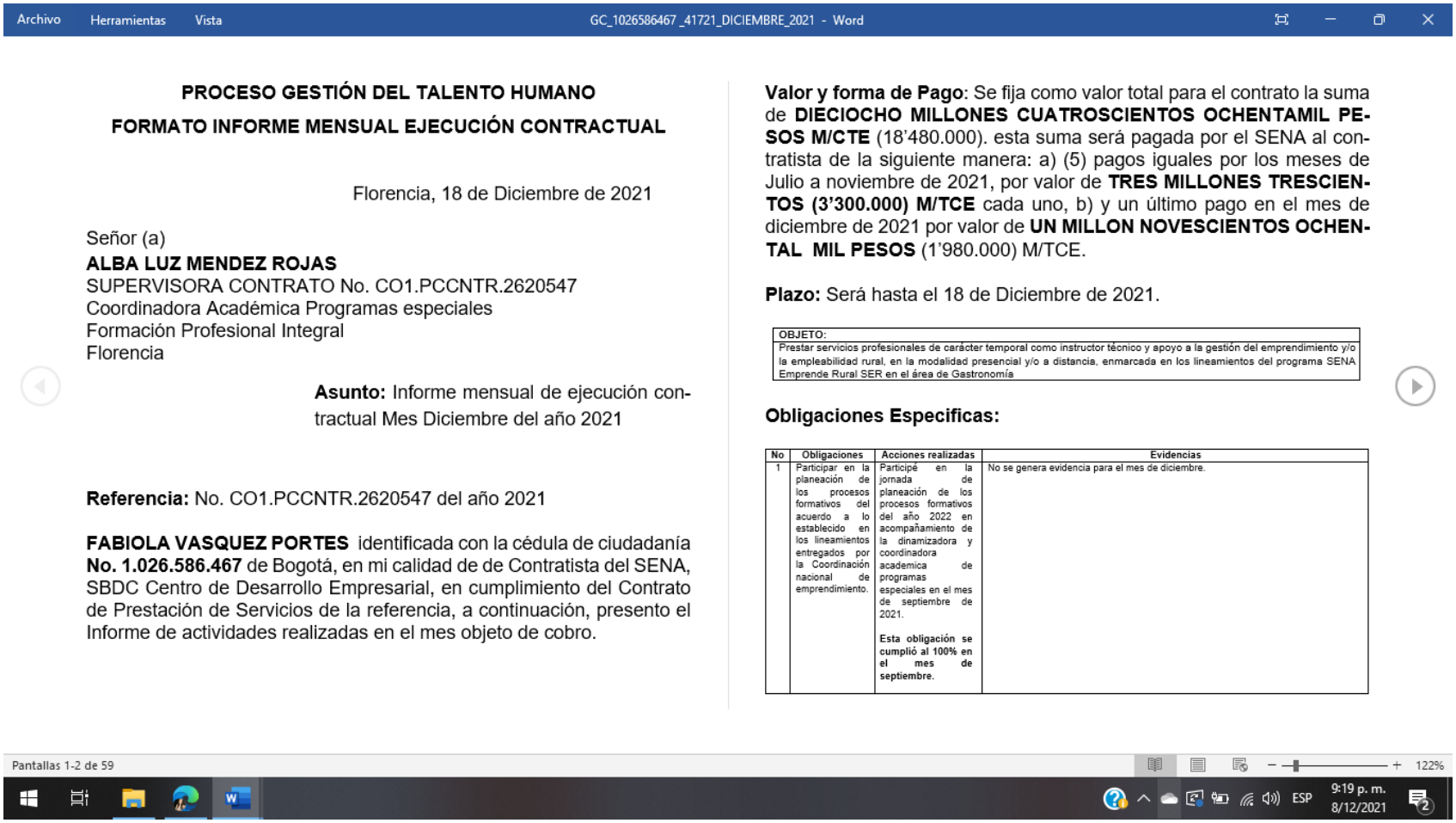






OBLIGACIÓN 26

26.1 Informe mensual de la ejecución contractual GF_1026586467_41721_DICIEMBRE_2021. GC_1026586467_41721_DICIEMBRE_2021.



Archivo Herramientas Vista GC_1026586467 _41721_DICIEMBRE_2021 - Word

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Florencia, 18 de Diciembre de 2021

Señor (a)
ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
SUPERVISORA CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2620547
Coordinadora Académica Programas especiales
Formación Profesional Integral
Florencia

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.2620547 del año 2021

FABIOLA VASQUEZ PORTES identificada con la cédula de ciudadanía **No. 1.026.586.467** de Bogotá, en mi calidad de de Contratista del SENA, SBDC Centro de Desarrollo Empresarial, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **DIECIOCHO MILLONES CUATROSCIENTOS OCHENTAMIL PESOS M/CTE** (18'480.000). esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) (5) pagos iguales por los meses de Julio a noviembre de 2021, por valor de **TRES MILLONES TRESCIENTOS (3'300.000) M/TCE** cada uno, b) y un último pago en el mes de diciembre de 2021 por valor de **UN MILLON NOVESCIENTOS OCHENTAL MIL PESOS** (1'980.000) M/TCE.

Plazo: Será hasta el 18 de Diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor técnico y apoyo a la gestión del emprendimiento y/o la empleabilidad rural, en la modalidad presencial y/o a distancia, enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER en el área de Gastronomía

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos del acuerdo a lo establecido en los lineamientos entregados por la Coordinación nacional de emprendimiento.	Participé en la jornada de planeación de los procesos formativos del año 2022 en acompañamiento de la dinamizadora y coordinadora academica de programas especiales en el mes de septiembre de 2021. **Esta obligación se cumplió al 100% en el mes de septiembre.**	No se genera evidencia para el mes de diciembre.

Pantallas 1-2 de 59 122%

ESP 9:19 p. m. 8/12/2021

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 CAQUETÁ
CENTRO TECNOLOGICO DE LA AMAZONIA-CAQUETA - EMPRENDE RURAL
Adquirente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquirente: 899.999.034-1
Resolución DIAN Nº 18202634506117 autoriza desde 1 hasta 360.000 (Dic. 07 de 2020)

Código Regional	18
Código Centro	9518
Fecha Elaboración	Diciembre de 2021
Versión	JUNIO 2021 - 3.91
ID de Proceso	91791-541836
No. de documento	363515

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	FABIOLA VASQUEZ PORTES	**C.C.**	1.026.586.467	**IP/Nº de contacto**	3214750075
Correo electrónico contratista:	favasquezpor@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 $497'949.000	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**	SI
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**	46587313453
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:	3929547/2021		**Nº Compromiso SIF**	41721	
Valor Total del Contrato	$ 18.480.000	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**		**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 1.980.000	6	Del 01/12/2021 Al 15/12/2021		$ 1.980.000,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 0		Legalización comisiones del periodo	$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripción del servicio prestado)

Prestar servicios profesionales de carácter temporal como instructor de emprendimiento y apoyo a la gestión del emprendimiento rural, en la modalidad presencial y a distancia; enmarcada en los lineamientos del programa SENA Emprende Rural SER, en el área Gastronomía

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 1.980.000		Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
			Retencion en la Fuente del Periodo	$ 17.543
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 3.300.000			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 5.280.000**		Menos, Reteiuente Otros Ingresos	$ 17.543
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 3.483.600**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

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

		Diciembre	Noviembre
Nº Planilla PILA o Nº Radicación pago SS		———	54031840[illegible]
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 908.526	$ 1.320.000
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 119.800	$ 102.000
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 145.400	$ 211.200
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0
ARL	II	$ 9.500	$ 13.800
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC		$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias 37.222.064		$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda	$ 3.630.800	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ 211.200	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ 165.000	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ 13.800	
Dependientes hasta	$ 1.161.600	$ -	
Salud hasta	$ 580.800	$ -	
Renta Exenta 25%	$ 8.713.920	$ 1.161.200	
Retención en la Fuente Contingente		$ -	

Valor Base retención en la fuente	3.483.600,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	1.721.000,00	
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	0,00	0,000%
-	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	**$ 1.980.000,00**	

SON: UN MILLÓN NOVECIENTOS OCHENTA MIL PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Realicé alistamiento de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293 en la cual elaboré las planeaciones pedagógicas, guias de aprendizaje, instrumentos de evaluación, matricula de aprendices ejecute las acciones de formación de acuerdo a los procedimientos y lineamientos establecidos por dirección de formación profesional integral en la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente matriculadas en las fichas 2466282, 2466293. evalúeloresultados de aprendizaje de la formación en preparacion de salsas básicas para la cocina caliente fichas 2466282, 2466293. envié a través de correo electrónico al apoyo administrativo de sofia plus los archivos para matricula de las fichas 2466282, 2466629 participé en la reunion del programa SER para realizar alistamiento de lo materiales de formacion del año 2022 el dia 6 de diciembre participé en la reunión de equipo SER para recibir lineamientos sobre entrega de portafolios y finalización de contrato

RECURSOS: NACIÓN – MEN; DICIEMBRE – MUNICIPIOS DE EJECUCIÓN: EL PAUJIL, FLORENCIA.

PARA LOS EFECTOS LEGALES SE 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 PVP; 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.

FABIOLA VASQUEZ PORTES
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí 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 periodo 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,

ALBA LUZ MENDEZ ROJAS
INSTRUCTOR

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

DANNY LOPEZ SEGURA
DIRECTOR REGIONAL CON FUNCIONES DE SUBDIRECTOR DE CENTRO

OBLIGACIÓN 27

27.1 Captura de listado de asistencia a la reunión de alistamiento de materiales de formación 2022.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No-01 DEL DÍA 6 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2021

OBJETIVO (S)

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Fabiola Vasquez	1026586967		X		SENA	fbollanos@hot	3214750075	Si	Fabiola Vasquez
2	Marcel Varón Torres	40610389	X			Sena-FPI	mvaron@sena-edu.co	3138638056	X	
3	Eliana Perez Rios	1117504879		X		SENA Articulación	eperez@sena.edu	3183624485		Eliana Perez Rios
4	Diana Serna Tous	40693097		X		SENA SER	dmserna@sena.edu	3103132152		Diana Serna
5	Diego Fernando Nadal	1117496601		X		SENA	diefe_2@hotmail.com	3208089761		Diego Nadal
6	[illegible]	45583444	X			SENA	dholguin2@sena.edu	3105975819		[illegible]
7	[illegible]	31.299834		✓		SENA	[illegible]	3144 32409		[illegible]
8	Shirley Triana	30.507 949		X		GFPI	sitriana@sena.edu.co	3143065700	—	Shirley Triana

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.

27.2 Captura de pantalla de reunión virtual a través de la plataforma teams el día 8 de diciembre.

