PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdo 15 de Diciembre de 2021

Señora

PETRONA RENTERIA LUNA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **3071979**
Coordinador Académico
Dependencia: Coordinación Académica
Quibdó

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

Referencia: No **3071979** del año (**2021)**

Yo, **Fredy Javier Vargas Morales** , identificado con la cédula de ciudadanía No. 9.097.421. de Cartagena-Bolivar , en mi calidad de Contratista del SENA, en (Formación), 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 del contrato la suma de DOS MILONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO ($ 2.358.734)).Esta Suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera : a.) Un primer pago correspondiente a CINCO (5) días del mes de noviembre del 2021 por valor de QUINIENTOS DOCE MIL SETECIENTOS DIEZ PESOS M/CTE ($ 512.768) . b.) Un ultimo pago por DIECOCHO (18) días del mes de diciembre de 2021 por valor de UN MILLON OCHO CIENTOS CUARENTA Y CINCO NOVECIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS ($1.845.966)

Plazo: Será hasta el 18 De Diciembre de 2021.

OBJETO:
CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CARÁCTER TEMPORAL DE UN (1) INSTRUCTOR PARA ATENDER PROCESOS DE FORMACIÓN EN LA MODALIDAD COMPLEMENTARIA EN EL ÁREA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DURANTE LA VIGENCIA 2021 , EN EL CENTRO DE RECURSOS NATURALES DE INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1.	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje-evaluación según programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Realizar actividades del proceso de enseñanza aprendizaje evaluación a través de las siguientes estrategias : Estudio de casos, Exposición, Lluvia de ideas , Panel de discusión Método de preguntas Simulación y Juego de roles Aprendizaje basado en problemas Presentacion de Curso y desarrollo de Guias de Aprendizaje de los cursos **2292917** pertenciente al Curso de formación TECNICO EN COCINA. . .Este curso es desarrollado en el municipio de Tado , y en los días que retomamaos la formación avanzamos en competencias en el área de cocina caliente y panaderia	Guías de Aprendizaje Evidencias Fotografías de Proceso
2.	Orientar los procesos de enseñanza -aprendizaje según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizaje y programas curriculares vigentes..	Se procede a asociar a ficha **2292917** pertenciente al Curso de formación TECNICO EN COCINA. y a seguir desarrollando el proceso formativo	Listas de Chequeo Listas de Asistencias Pantallazos o evidencias fotgraficas de

			procesos realizados
3.	Programar las actividades de enseñanza –aprendizaje – evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de formación profesional	Realización y diligenciamiento de formatos de Planeación a del programa de formación Titulada Tecnico en cocina Numero de ficha **2292917**	Formatos de Planeación pedagógica del programa de formación complementaria diligenciado con base en el programa ofertado
4.	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	**Emision de juicios de evaluación de las siguientes competencias y resultados de aprendizajes :** **controlar el manejo de las materias primas en la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos establecidos.** caracterizar materias primas teniendo las fichas tecnicas del producto y los estandares de calidad definidos por la organizacion. **PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO** 1. efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con tecnicas,	Reporte de Juicios evaluativos

		parametros de produccion y calidad	
5.	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Desarrollo de evidencias de desempeño productos y de conocimiento	Lista de chequeo, evidencias de conocimiento
6.	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato		Evidencias fotograficas
7.	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios por el conocimiento profesional contratado previa designación del Director Regional		
8.	Reportar 160 horas mes de labores en la formación complementaria	Desarrollo de formación Titulada y complementaria	Formato de sofia plus, cantidad de horas laboradas
9.	Verificar antes de la matricula que el personal a atender no haya realizado el programa de formación , el cual deberá ser consultado en la plataforma SOFIA PLUS		

10	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia" Orientar formación profesional de Acuerdo a procedimiento técnico y normativo "		

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.				

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 **54961388** de la planilla, operador (**MIPLANILLA.COM-COMPENSAR**) y periodo.(**NOVIEMBRE**) (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (10) folios

Cordialmente,

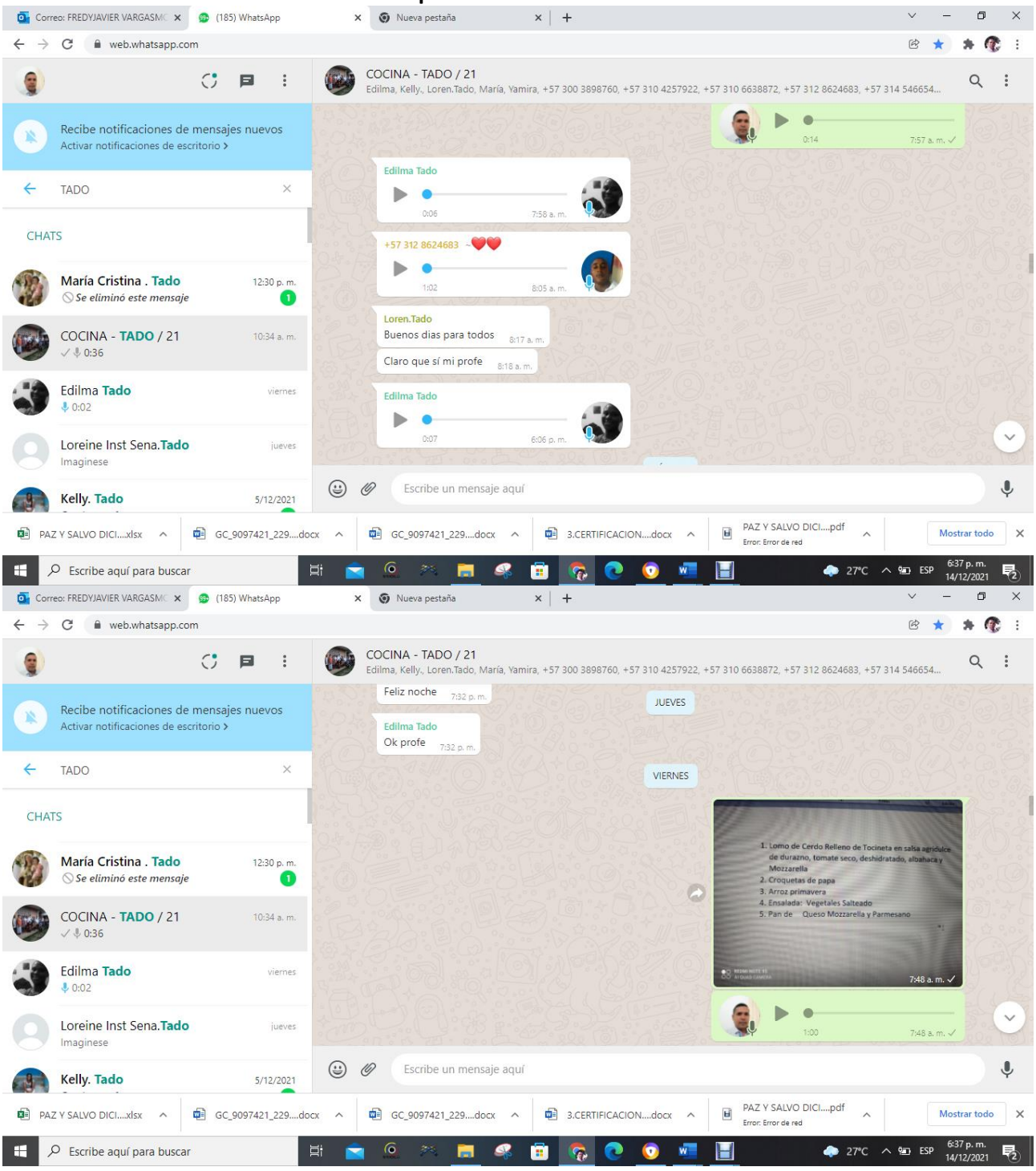
Nombre y firma
Fredy Javier Vargas Morales
Contratista
C.C. No. 9.097.421 de Cartagena

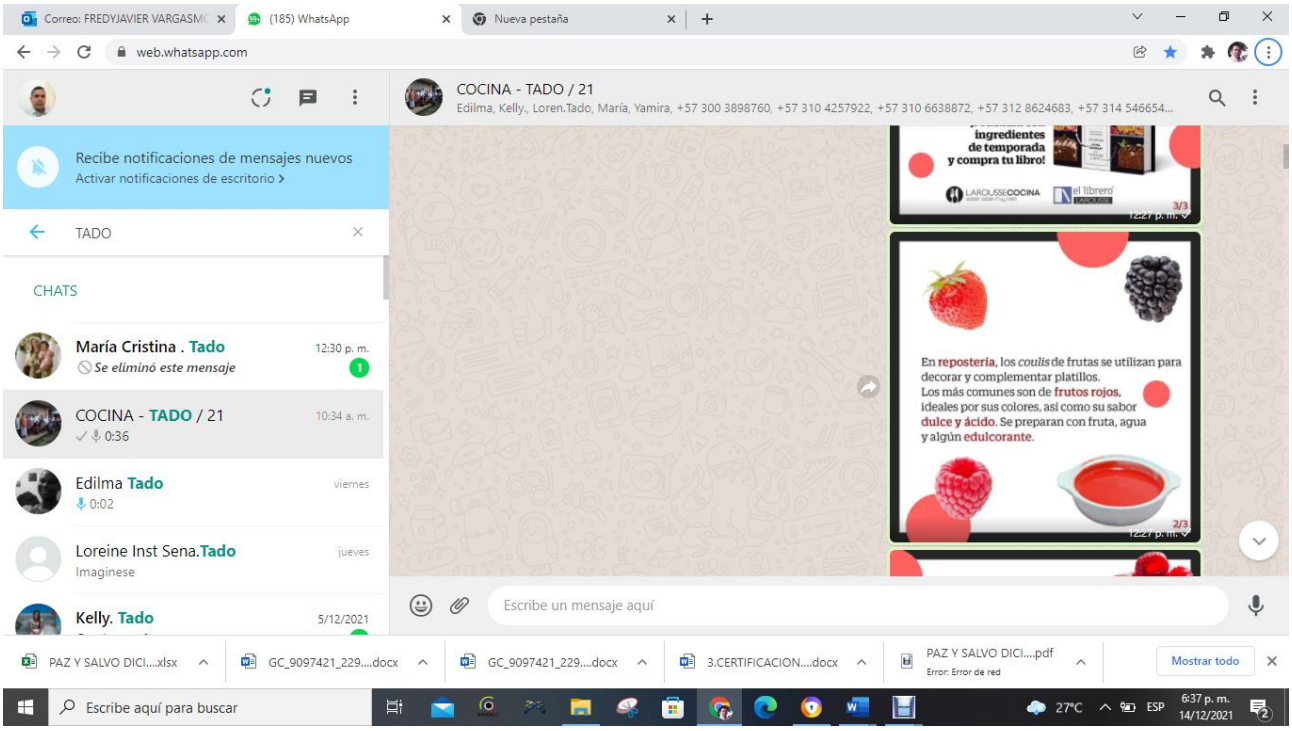
Recibí a satisfacción:

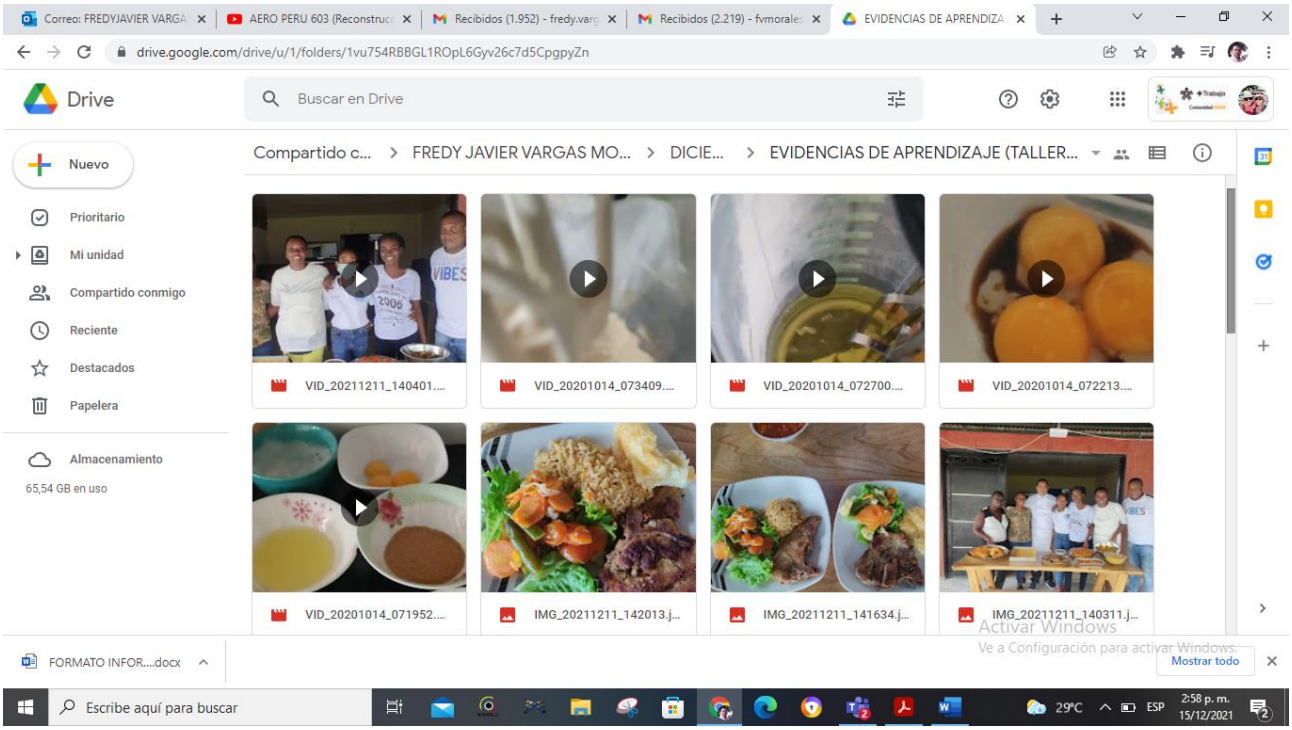
Petrona Renteria Luna
Nombre y firma Supervisor(a) Contrato 2293811 de 2021

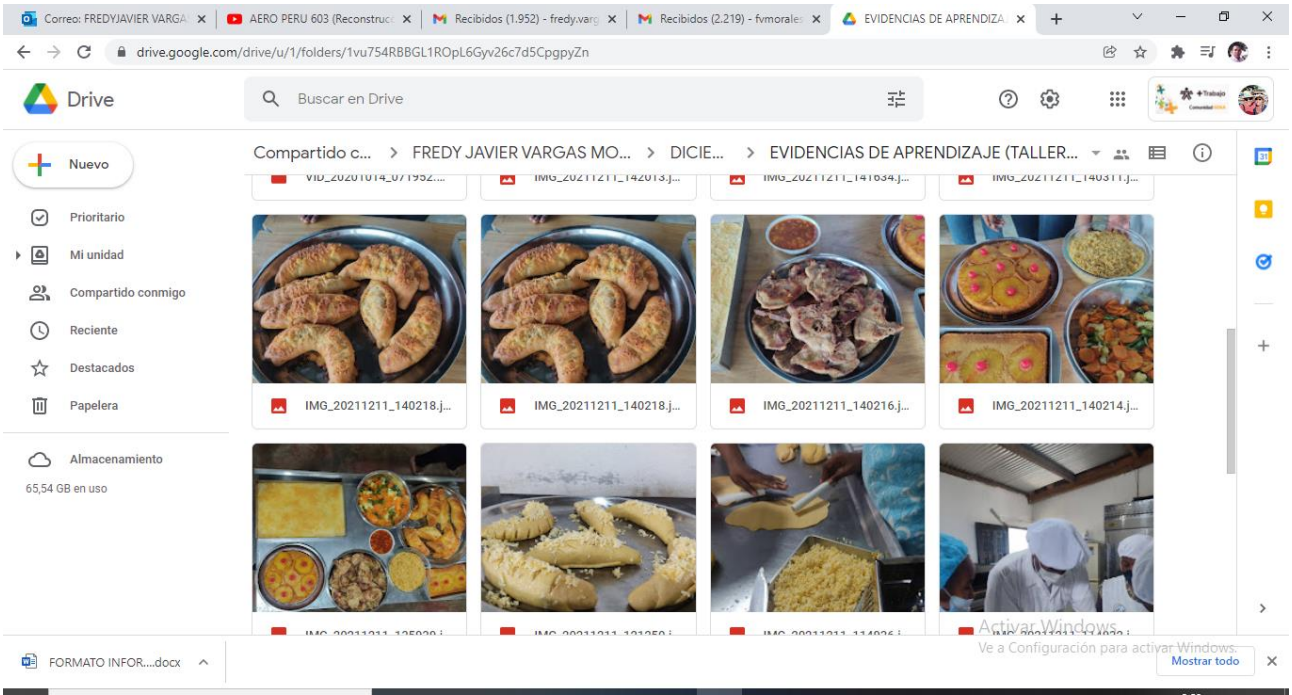
Evidencia fotográfica
Interracion con aprendices via whatsapp

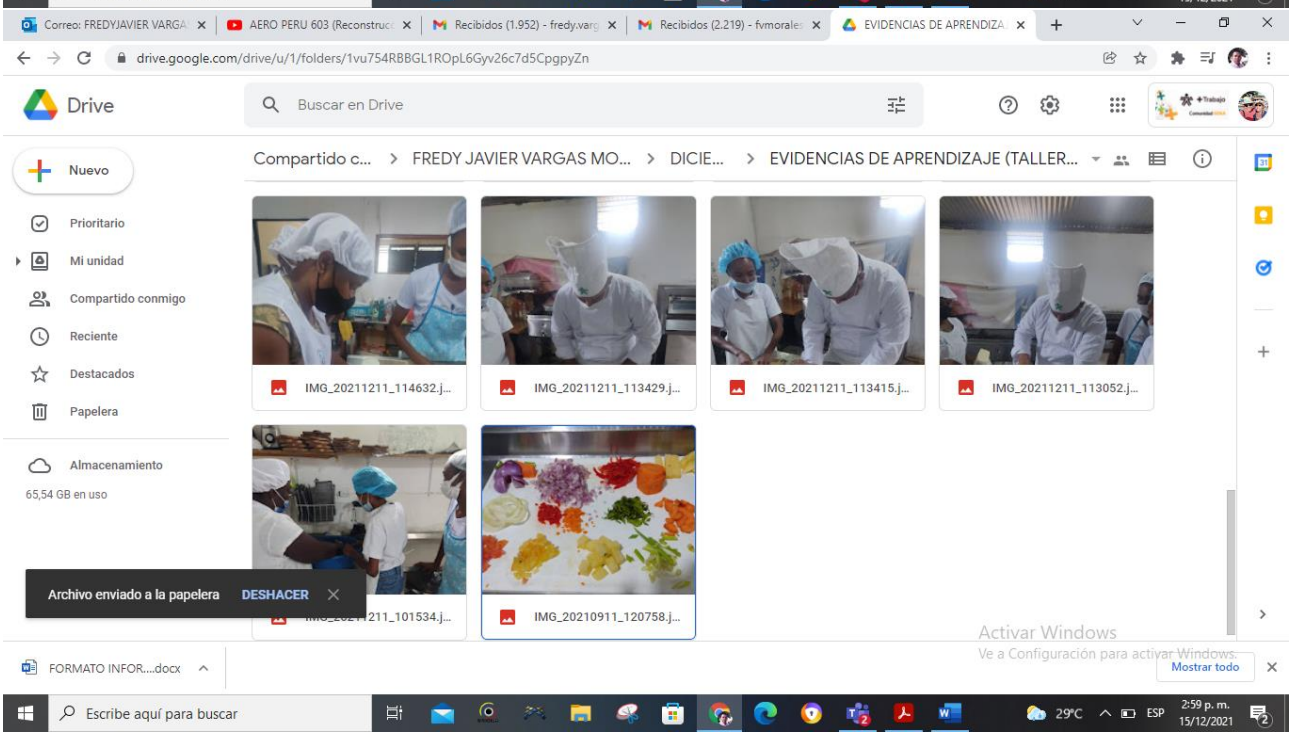
Evidencias adicionales consultar en las carpetas de evidencias del Drive del mes de DICIEMBRE




web.whatsapp.com
COCINA - TADO / 21
Edilma, Kelly., Loren.Tado, María, Yamira, +57 300 3898760, +57 310 4257922, +57 310 6638872, +57 312 8624683, +57 314 546654...
Recibe notificaciones de mensajes nuevos
Activar notificaciones de escritorio
TADO
CHATS
María Cristina . Tado 12:30 p. m.
Se eliminó este mensaje
COCINA - TADO / 21 10:34 a. m.
0:36
Edilma Tado viernes
0:02
Loreine Inst Sena.Tado jueves
Imaginese
Kelly. Tado 5/12/2021
ingredientes de temporada y compra tu libro!
En repostería, los coulis de frutas se utilizan para decorar y complementar platillos. Los más comunes son de frutos rojos, ideales por sus colores, así como su sabor dulce y ácido. Se preparan con fruta, agua y algún edulcorante.
Escribe un mensaje aquí
PAZ Y SALVO DICI....xlsx
GC_9097421_229....docx
GC_9097421_229....docx
3.CERTIFICACION....docx
PAZ Y SALVO DICI....pdf
Error: Error de red
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
27°C
ESP
6:37 p. m.
14/12/2021


drive.google.com/drive/u/1/folders/1vu754RBBGL1ROpL6Gyv26c7d5CpgpyZn
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
65,54 GB en uso
Compartido c... > FREDY JAVIER VARGAS MO... > DICIE... > EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (TALLER...
VID_20211211_140401....
VID_20201014_073409....
VID_20201014_072700....
VID_20201014_072213....
VID_20201014_071952....
IMG_20211211_142013.j...
IMG_20211211_141634.j...
IMG_20211211_140311.j...
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
FORMATO INFOR....docx
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
29°C
ESP
2:58 p. m.
15/12/2021


drive.google.com/drive/u/1/folders/1vu754RBBGL1ROpL6Gyv26c7d5CpgpyZn
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
65,54 GB en uso
Compartido c... > FREDY JAVIER VARGAS MO... > DICIE... > EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (TALLER...
IMG_20211211_140218.j...
IMG_20211211_140218.j...
IMG_20211211_140216.j...
IMG_20211211_140214.j...
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
FORMATO INFOR....docx
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
29°C
ESP
2:59 p. m.
15/12/2021


drive.google.com/drive/u/1/folders/1vu754RBBGL1ROpL6Gyv26c7d5CpgpyZn
Drive
Buscar en Drive
Nuevo
Prioritario
Mi unidad
Compartido conmigo
Reciente
Destacados
Papelera
Almacenamiento
65,54 GB en uso
Compartido c... > FREDY JAVIER VARGAS MO... > DICIE... > EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE (TALLER...
IMG_20211211_114632.j...
IMG_20211211_113429.j...
IMG_20211211_113415.j...
IMG_20211211_113052.j...
Archivo enviado a la papelera
DESHACER
IMG_20210911_120758.j...
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.
FORMATO INFOR....docx
Mostrar todo
Escribe aquí para buscar
29°C
ESP
2:59 p. m.
15/12/2021