PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Marzo 2022

Señor
BICHARA JOSE ZABLEH HASBUN
Supervisor Contrato No. **3433777**
Coordinador Academico
Centro Acuicola Y Agroindustrial De Gaira
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Marzo del año 2022

Referencia: No 3433777 del año 2022

JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA, identificado con la cédula de ciudadanía No. **71.684.493** de Medellin, en mi calidad de Contratista del SENA, en **CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA** 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: VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y DOS MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($27.982.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Siete pagos iguales por los meses de marzo a septiembre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno.

Plazo: Será hasta el 30 de Septiembre de 2022.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor para el desarrollo de acciones de formación para la población desplazada de acuerdo con la programación del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en la especialidad de AGROINDUSTRIA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación y la estrategia	Impartir formación Profesional Integral Aprendices de las Fichas No. 2519030 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA. 2518792 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	Plataforma SOFIA PLUS SENA
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formacion, planeación pedagógica y los recuros didácticos qe incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Creacion de guias e instrumentos de evaluación Aprendices de las Fichas No. 2519030 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA. 2518792 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	Correo Electronico Lider de Programa Coordinador
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
5	Llevar control de las inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo insitucional las inasistencias y reportes a la coordinación academica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Registro de Asistencia Aprendices de las Fichas No. 2519030 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA. 2518792 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	Plataforma SOFIA PLUS SENA
6	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional Fichas No. 2519030 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA.	Plataforma SOFIA PLUS SENA

		2518792 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
7	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos instiucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales Fichas No. 2519030 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA. 2518792 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	Plataforma SOFIA PLUS SENA
8	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.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
9	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
10	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
11	Desplazarse a otras ciudades, municipios, veredas y/o corregimientos del departamento diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
12	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los	Creacion de Formaciones Plataforma SOFIA PLUS 2519030 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA.	Correo Electronico Lider de Programa Coordinador y Administracion educativa

	demás soportes requeridos para la legalización del pago	2518792 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	
13	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Creacion de Portaforlio del instructor Mes de Marzo 2519030 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA. 2518792 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.	Correo Electronico Lider de Programa
14	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
15	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
16	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
17	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone para esta estrategia.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
18	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo

19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
20	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional laboral.	Presentacion de Informe Mensual Contratual Mes de Marzo	Correo Electronico Lider de Programa,Coordinador
21	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnicopedagógica.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
24	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las ordenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo
26	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	Se realizarán las actividades en el momento que sean requeridas o sean necesarias, dentro de la actual vigencia.	No hay evidencia para este periodo

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. 9430859020 de la planilla, operador Aportes en Linea y periodo Febrero. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

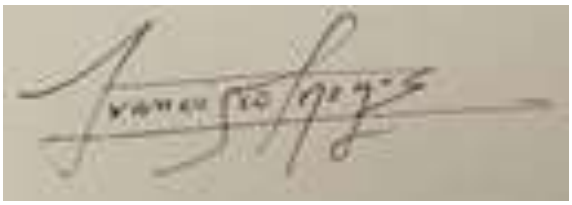
Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO **X** he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Firma
JOSE FRANCISCO LEGARDA NOGUERA,
Contratista
C.C. No. 71.684.493 de Medellin

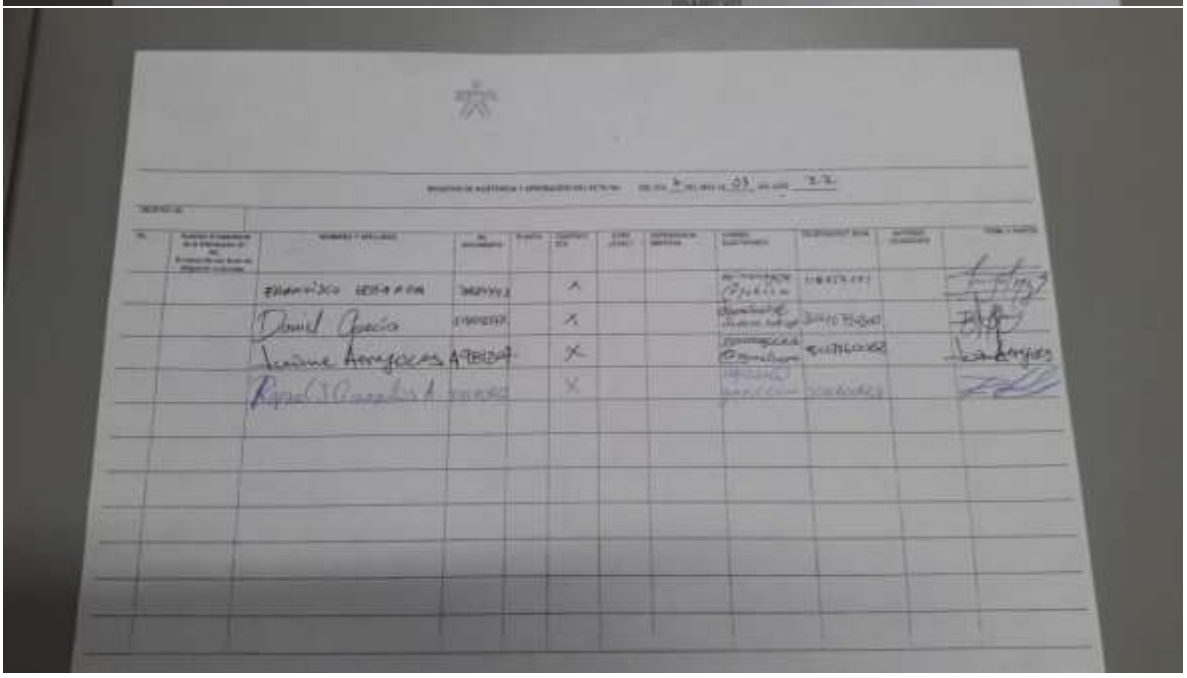
Recibí a satisfacción:

Firma
BICHARA JOSE ZABLEH HASBUN
Supervisor Contrato No. **3433777** de 2022
Coordinador Academico



PLANEACIÓN TECNOLOGÍA – GUÍA DE APRENDIZAJE

		Francisco Vega Pin			X					
		David García			X					
		Jeisne Arregocés	A980204		X					
		Raquel Cavadia			X					
		Alexander Chams M	8908515		X					



		Francisco Vega Pin			X					
		David García			X					
		Jeisne Arregocés	A980204		X					
		Raquel Cavadia			X					

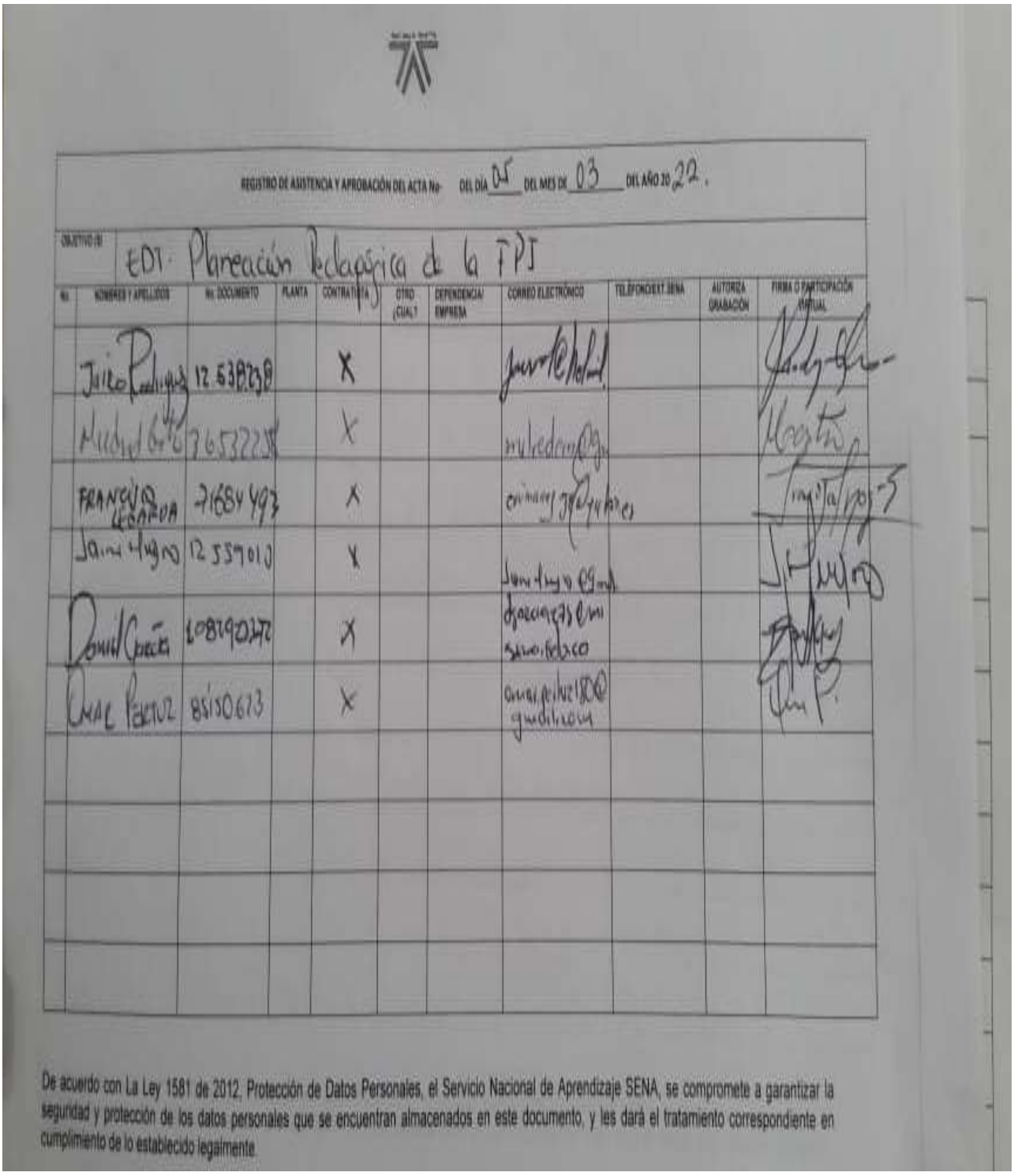


SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN
Planilla de asistencia

PROGRAMA DE FORMACIÓN: TECNOLOGÍA EN PRODUCCIÓN AGROPECUARIA FICHA: _____
FECHA: 27/05/2023

No.	NOMBRE	APELLIDO	DOCUMENTO	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO	FIRMA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

Página 1



REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 05 DEL MES DE 03 DEL AÑO 20 22.

OBJETIVO DE: EDT. Planeación Pedagógica de la FPJ

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT. SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Julio Rodriguez	12.538.238		X			julio[illegible]			
	Maribel Gutierrez	36532258		X			maribel[illegible]			
	FRANCISCO LEGARDA	71684493		X			[illegible]			
	Jaime Hugo	12557013		X			[illegible]			
	Daniel Cortés	1087907577		X			[illegible]			
	Oscar Pérez	85150673		X			[illegible]			

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.



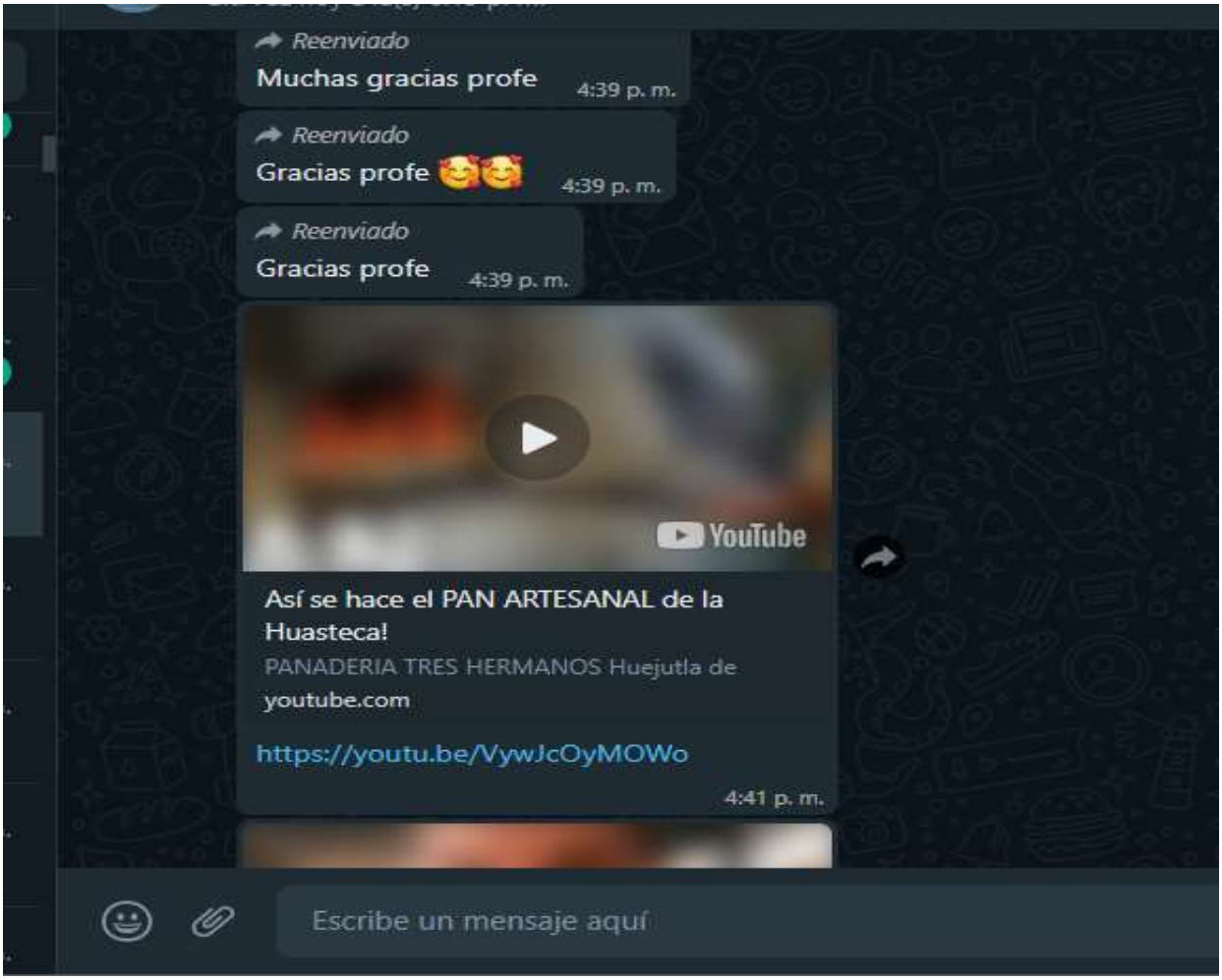






VIDEO ENVIADO AL GRUPO DE PANADERIA


1:26
4:21 p. m.
Videos para la ficha No. 63520166 De procesos basicos de panaderia en Gaira
4:34 p. m.
Luego una aprendiz lo hizo: ver video o pantallazo
4:34 p. m.
Reenviado
2:42
4:35 p. m.
Reenviado
DE GUINEO
POR
INSTRUCTOR AGROINDUSTRIA:
ING. FRANCISCO LEGARDA NOGUERA
Escribe un mensaje aquí



SEGUDO GRUPO HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 95151461-PIVIJAI-FALLO RESTITUCION DE TIERRAS

Segundo grupo...HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Cod 95151461...el de pivijay...Fallo de restitucion de tierras 5:01 p. m.

Buenos dias....iniciaremos a traves de whatsaap el curso de higiene y manipulacion de alimentos los dias:24,25,26,30 y 31...y de manera presencial a comienzo de Abril 5:02 p. m.

Cada dia le enviare audios y videos para avanzar en los conceptos 5:02 p. m.



14/Mar/2022 PANIFICACIÓN FICHA: 2448740

Brenda Vanessa manga Gonzalez.
Bleidy Medina Romero
Marbel M. Altahona Gonzalés
Nicole Salazar Lara
Soffany Londeta de la cruz
Kaori Romero Sanchez
Dalelh Meza Orozco
Rosa Botto Vanegas
Angelu Soto Daza
Alfredo Herrera Aitanar
Jorge Martinez Villa
Ana Cristina Sicarriy prado
Brellys Polo Valencia
Miled Jimenez Arenales

PROCESOS BASICOS DE PANADERÍA
CODIGO: 63520166

TEMA : COSTOS DE PRODUCCION.

REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIONES Y/O EVENTOS

Ocasional: X Permanente: X Mixta: ____ N°: ____

TEMA: MAQUINARIA REQUERIDA EN LA INDUSTRIA DE LA PANADERIA FICHA: 2448740

FACILITADOR(ES) DE LA CAPACITACIÓN: EDWIN PARRA

INSTRUCTOR: BICHARA ZABLETH

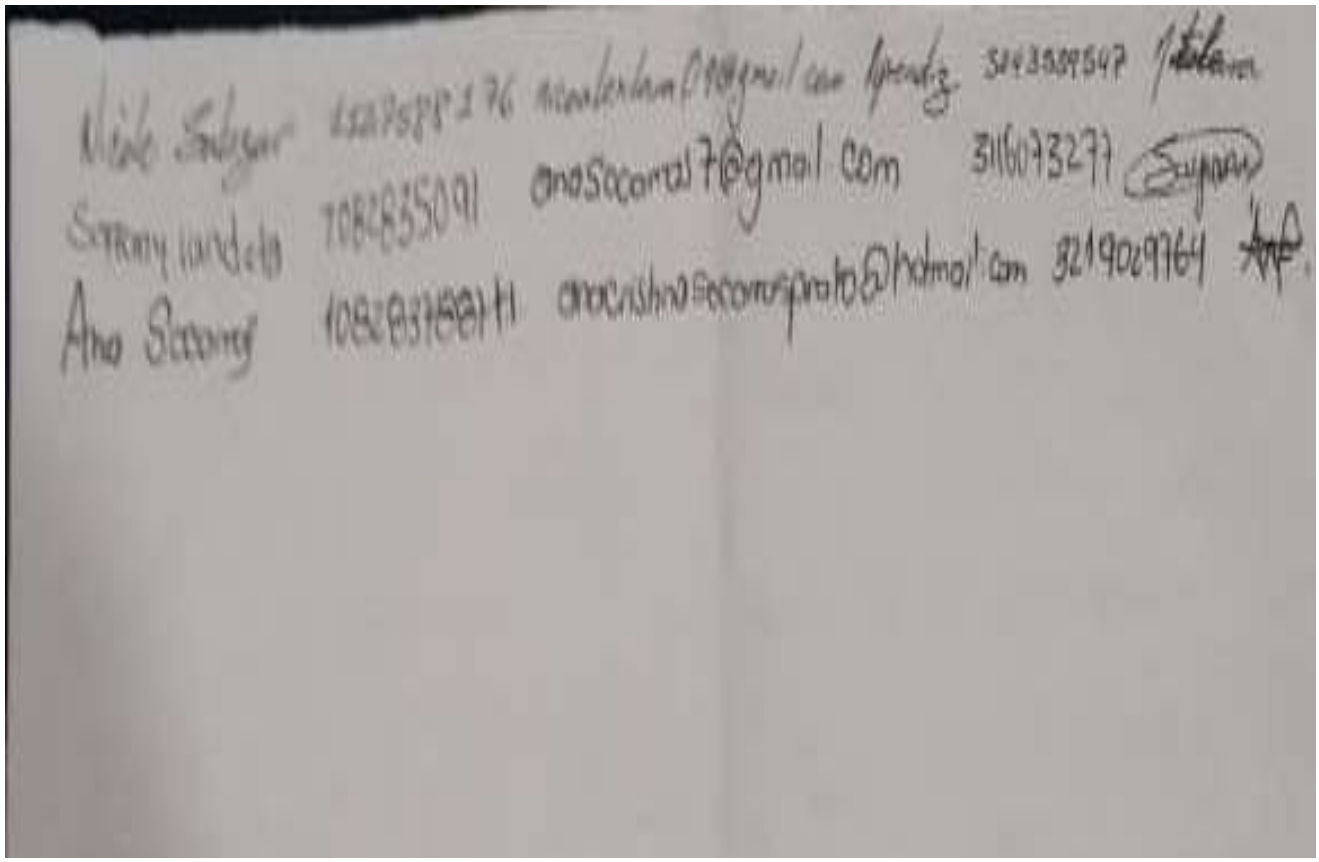
PROGRAMA(S) Y/O PROYECTO: PROCESOS BASICOS DE PANADERIA cod 63520166

HORARIO		
DESDE	HASTA	TOTAL
7am	1pm	

FECHA		
DD	MM	AA
15	03	2022

Centro Acuicola y Agroindustrial

	NOMBRES Y APELLIDOS	DOCUMENTO	CORREO ELECTRÓNICO	PROGRAMA DE FORMACIÓN	TELÉFONO	FIRMA
1	Maribel Matthews Gonzalez	1081902967	mibmatthews17@gmail	Aprendiz	3007412221	Maribel Matthews
2	Milad Jiménez Acendra	56.083.311	m.jafarmet+n@gmail.com	Aprendiz	3218461810	M.J.A
3	Jorge Isaac Martinez Villa	1193136644	magfer2001@gmail.com	Aprendiz	3003330966	
4	Brellys Polo V.	1081896580	brillitkvalencia29@	Aprendiz	3016986610	Brellys Polo
5	Johan Hurtado	763010		Aprendiz	3244256848	
6	Alfredo Herrera Atencio	1002837594	Alfherrera19@sena.edu.co	Aprendiz	3014332007	Herrera Alfredo
7	Rosa Bella Vanegas	1004363418	bellarosa@gmail.com	Aprendiz	3142563446	Rosa Bella
8	Karol Ramos Sanchez	1065621732	Ramosbeter.karol@gmail.com	Aprendiz	3125515943	Karol R.
9	Daleth Meza Orozco	1193343969	Daleth.Meza712@gmail.com	Aprendiz	3145161990	Daleth Meza
10	Yuliana Hernandez Reyukio	1064949969	Yh200306@gmail.com	Aprendiz	3114086604	Yuliana H.
11	Angela Soto Daza	1193553	Antn 2010@hotmail.com	Aprendiz	3004320210	Angela Soto
12	Brenda Manga Gonzalez	1004983	brenda.gonzalez960@gmail.com	Aprendiz	3005436345	Brenda Manga
13	Bleidy Medina Mateo	1149.481.341	bleidy.la.rel.04@gmail.com	Aprendiz	3005942908	Bleidy M.



Gaira, 22-03-22

Asistencia : FICHA 2448740

PROCESOS BASICOS DE PANADERÍA cod. 63520166

Maribel Altahona G.

Mileid Jimenez

Brenda Mango

Angelo soto

Berys polo Balencia

Jorge Martinez

Alfredo Herrera

Karol torres

Daiker crizco

Rose Soto

TEMA: LINEAS DE PRODUCCIÓN EN LA INDUSTRIA DE LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA