PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 29 de abril de 2022.

Señor (a)
LILIANA EUGENIA TORO MARULANDA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 3364834
Cargo del supervisor Coordinadora Académica

Dependencia: Coordinación Académica
Rionegro - Antioquia

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

Referencia: 336483 del año 2022

Viviana Cruz Vega, identificado con la cédula de ciudadanía No. 25285428 de Popayán, 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 del contrato, la suma de **treinta y cinco millones novecientos setenta y siete mil**, **quinientos pesos** ($35.977.500), suma que será pagada al contratista por mensualidades vencidas de **tres millones novecientos noventa y siete mil cien pesos ($ 3.997.100)** sin IVA.**)**. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros N°55632566904 de Bancolombia, cuyo titular es el (la) contratista.

.

Plazo: Sera hasta el 31 de octubre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para impartir formación profesional integral virtual por competencias laborales a través de la metodología por proyectos en el Centro de la Innovación la Agroindustria y la Aviación

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear las actividades de aprendizaje a orientar tomando como referenciar lo establecido en el procedimiento de	Realizar el alistamiento para orientar formación profesional integral	Programa de formación en territorio • Formato Guía de Aprendizaje • Cronograma del curso • Anuncios en el programa de formación en

	Desarrollo Curricular GFPI-G-012		Territorio Cursos virtuales de Pastelería: fichas # 2525121, 2525122, 2525123, 2525124.
2	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y el reporte de deserción de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y que hayan manifestado su deseo de no continuar en el proceso de formación	Implementación de la Guía de Inducción Creación del portafolio del aprendiz Reporte Novedad del Aprendiz - Deserción	Juicios Evaluativos registradas en Sofía plus y en el LMS, Plataforma Territorio – Resultados Inducción Agendas cargadas en Sofia plus y actas Cursos virtuales de Pastelería: fichas #2525121, 2525122, 2525123, 2525124.
3	Ejecutar el desarrollo de las actividades de aprendizaje de acuerdo con lo establecido en la Guía de aprendizaje, y en la Guía para desarrollar los procesos formativos GFPI-G-013 y emitir los juicios evaluativos respectivos al proceso de formación.	Orientar, asesorar, acompañar y evaluar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje (presenciales, virtuales y a distancia	▪ Guía de aprendizaje Evidencias del instructor y del aprendiz en LMS ▪ Reporte generado en SOFIA PLUS “Reporte de juicios de Evaluación” Agenda del Instructor
4	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.	Registrar en la plataforma Actividades y Material de Apoyo para la Formación profesional Integral	● Material de Apoyo ● Actividades de Aprendizaje Pruebas de conocimiento
5	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica,		NO APLICA

	según la necesidad del Centro de Formación, elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación	Participar en el proceso contractual de Proveedores	
6	Usar los elementos de protección personal cuando ello fuere necesario según la actividad desarrollada por el contratista y prendas de vestir adecuadas acorde a la formación objeto del contrato de acuerdo con los lineamientos institucionales	Utilizar elementos de protección personal y/o prendas de vestir acordes a la actividad a realizar	NO APLICA
7	Incorporar buenas prácticas del Sistema de Gestión Ambiental y de Energía, promoviendo la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos energéticos y de los servicios públicos	Participar en el proceso de obtención del Certificación en la Norma de Competencia	NO APLICA

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.1044341128 de la planilla, expedido por planilla simple, correspondiente al mes de marzo del año 2022. (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 (8) folios

Cordialmente,

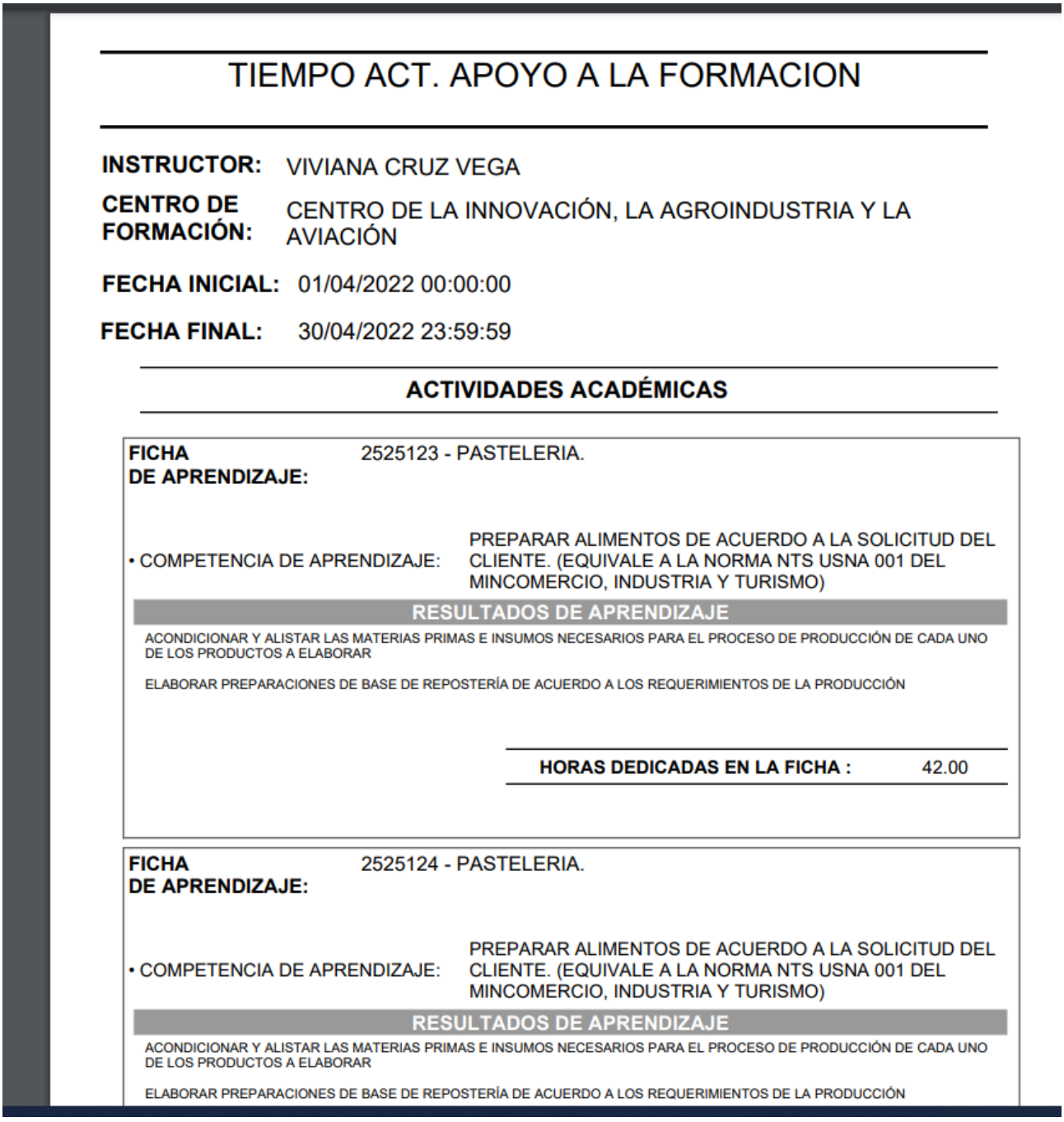
Firma
Viviana Cruz Vega
Contratista
C.C. No.25285428

Recibí a satisfacción:

Firma
Liliana Eugenia Toro Marulanda
Supervisor(a) Contrato 3364834 de 2022
Coordinadora Académica

Evidencias aportadas al informe de ejecución contractual del mes de abril

Evidencia 1: Agenda de Sofia plus



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: VIVIANA CRUZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

FECHA INICIAL: 01/04/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2525123 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 42.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2525124 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	42.00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2525122 - PASTELERIA.
• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	42.00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2525121 - PASTELERIA.
• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

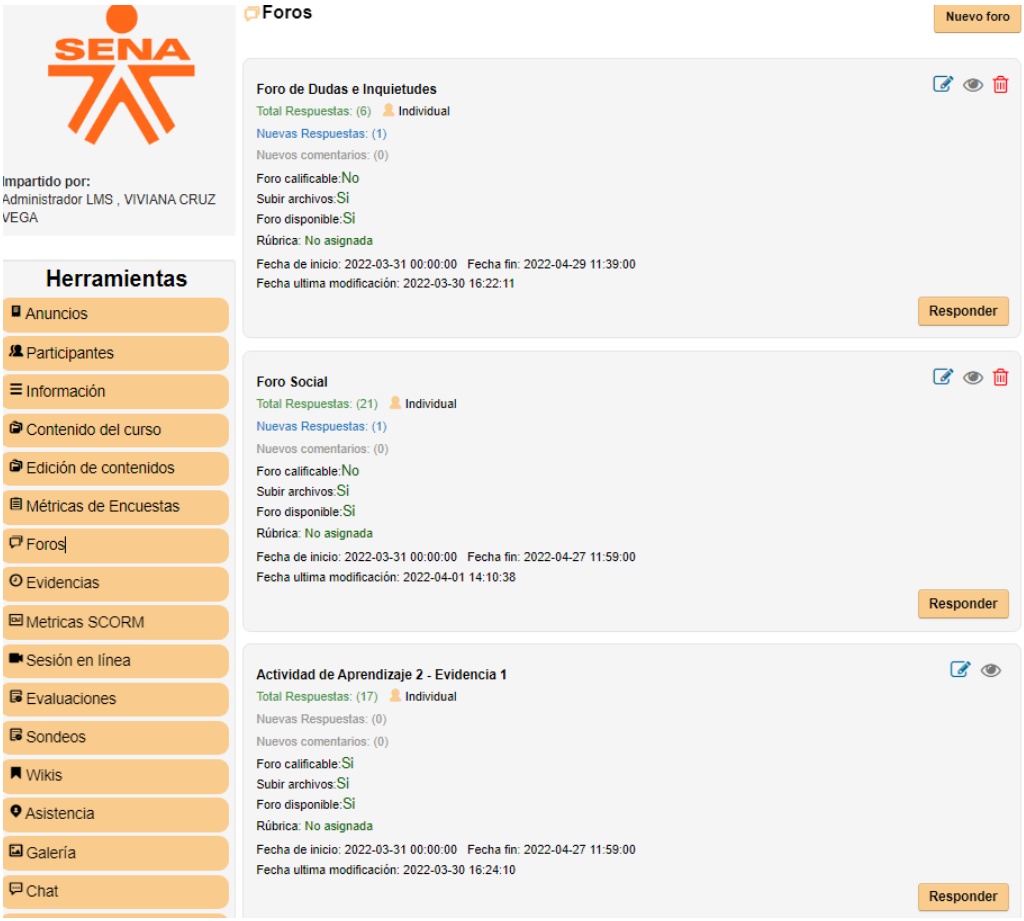
ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	42.00

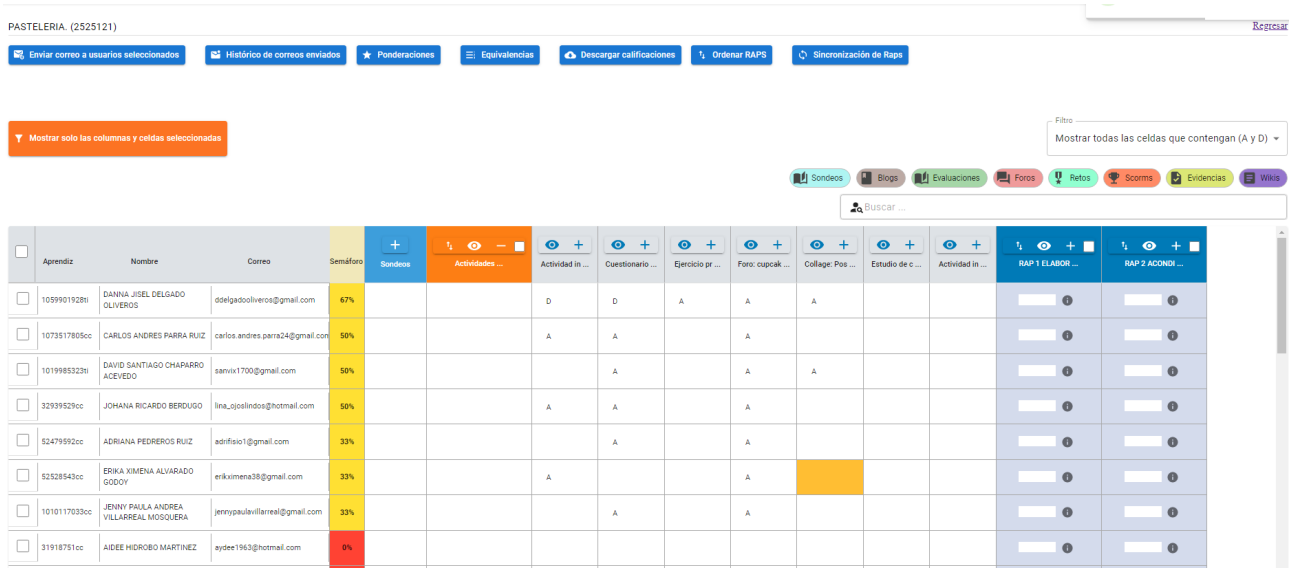
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	168.00

Foros Curso Pasteleria

Ficha # 2525121

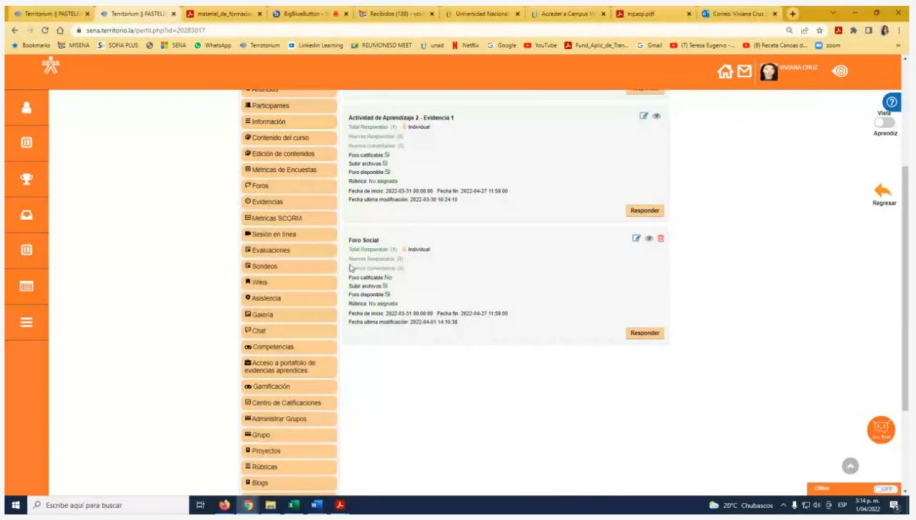


Centro de calificaciones



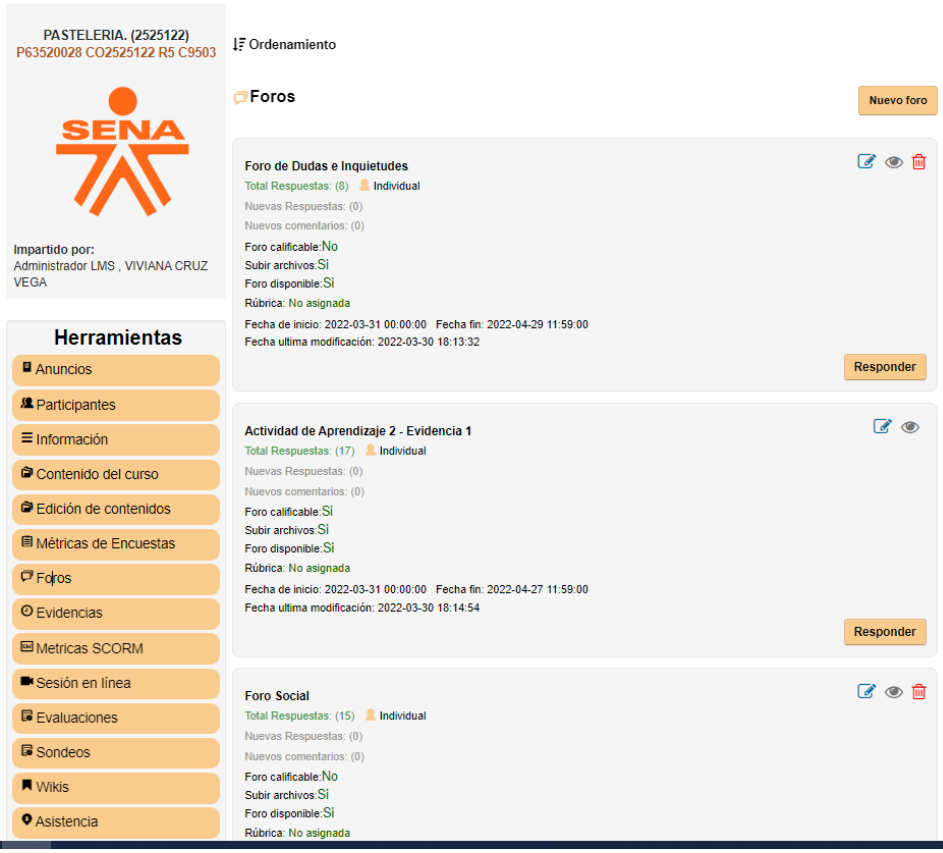
Sesión en línea:

Sesión en línea 1, Bienvenida e inducción

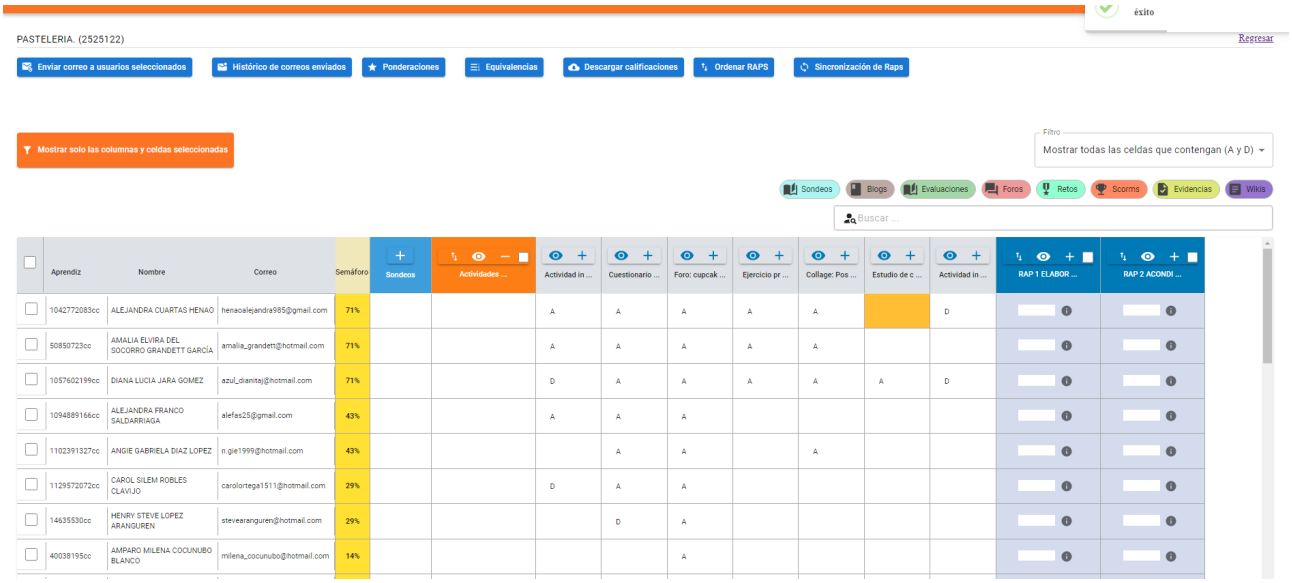


Cindy Patricia moreno Cardozo:Si señora
Erlinda:Si
ANGIE GABRIELA DIAZ:Si señora
Amalia Grandett:si
MARIA FERNANDA POSADA:si
JANETH VIVIANA SALGADO:Buena tarde
JOHANA RICARDO:buenas tardes
Maria moreno:Buenas tardes
blanca:es bueno hacer la presentacion, ya que es un curso virtual podemos com
blanca:todo claro
MARIA FERNANDA POSADA:todo esta muy claro
Cindy Patricia moreno Cardozo:Profesora buenas tarde cuando se hace la prir

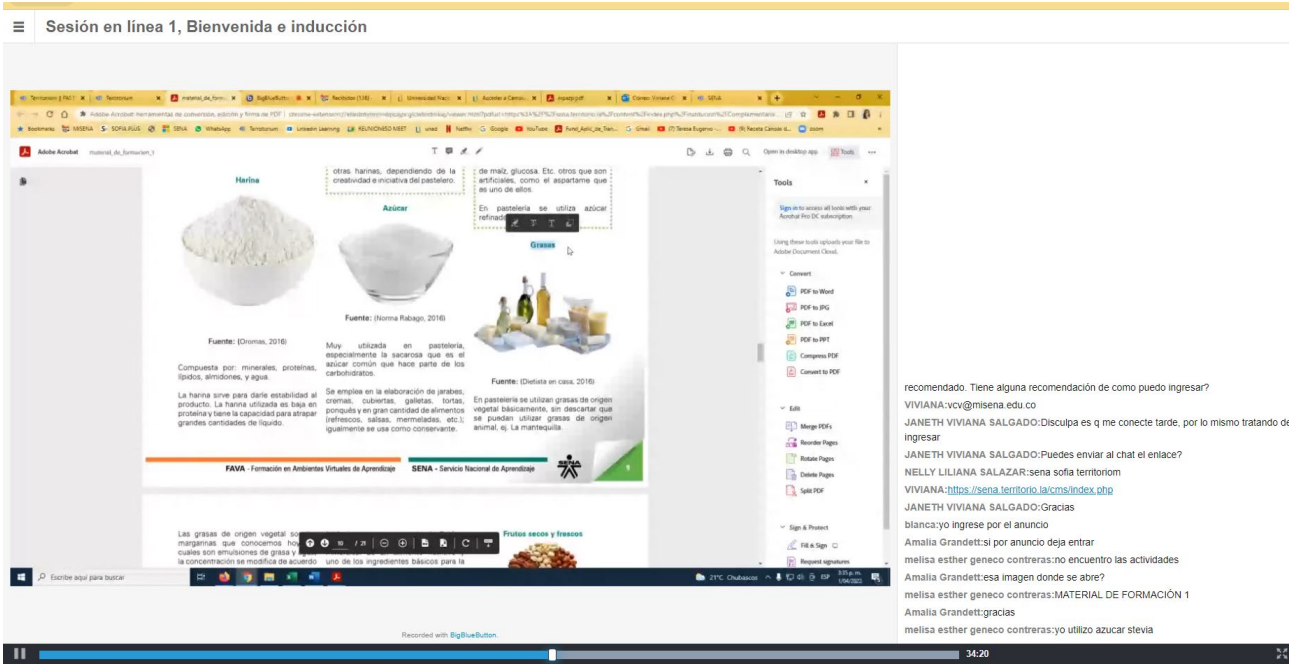
Pasteleria ficha # 2525122
Foros:



Centro de calificaciones:

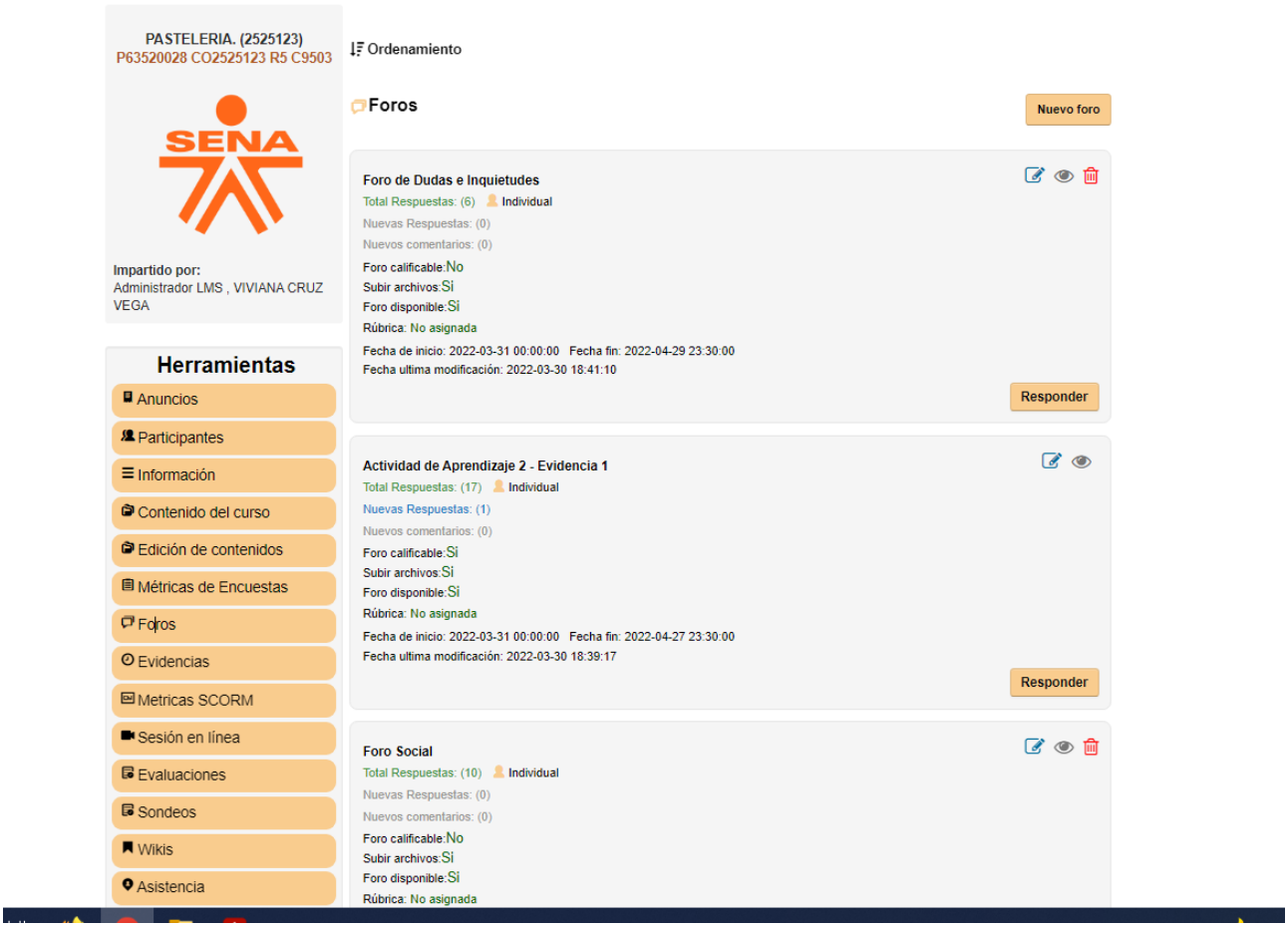


Sesión en línea

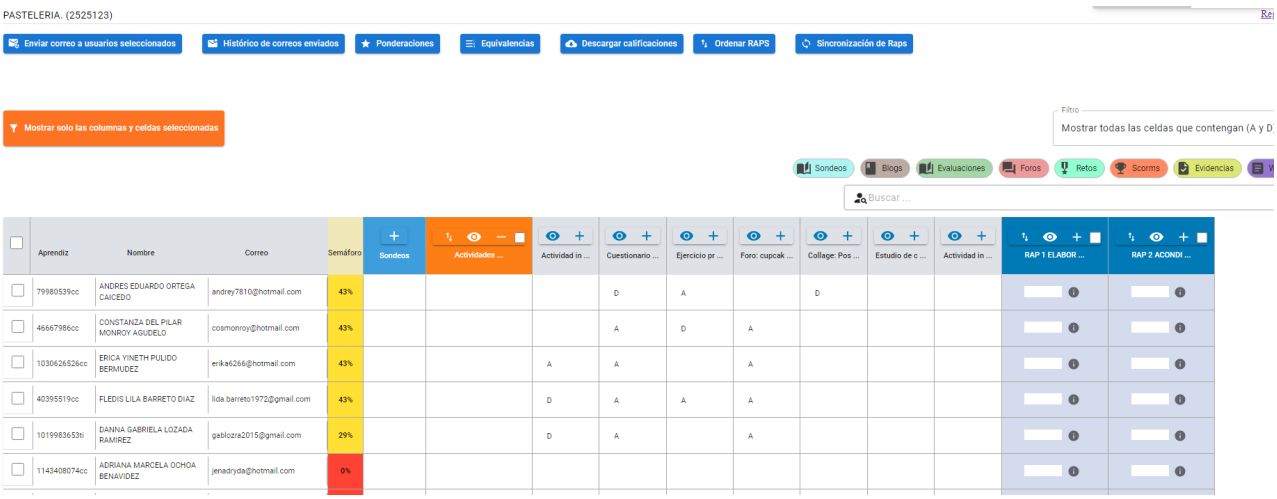


Pasteleria ficha# 2525123

Foros;

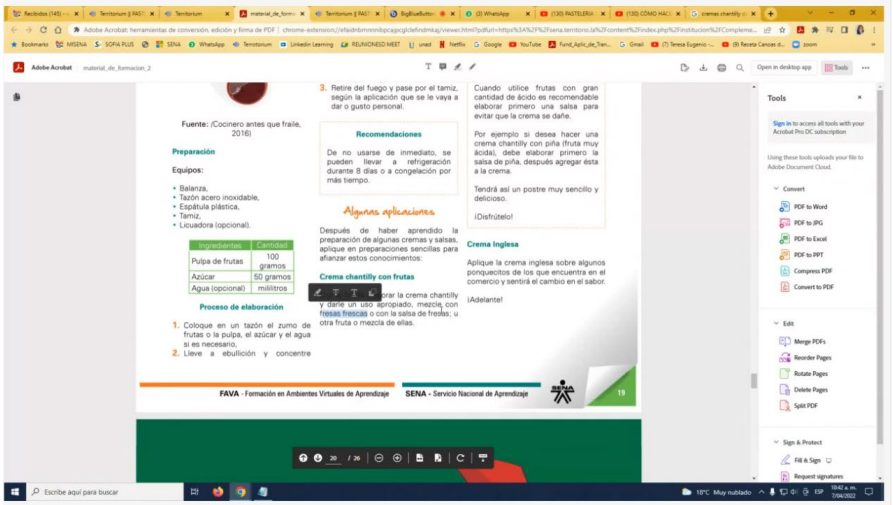


Centro de calificaciones:



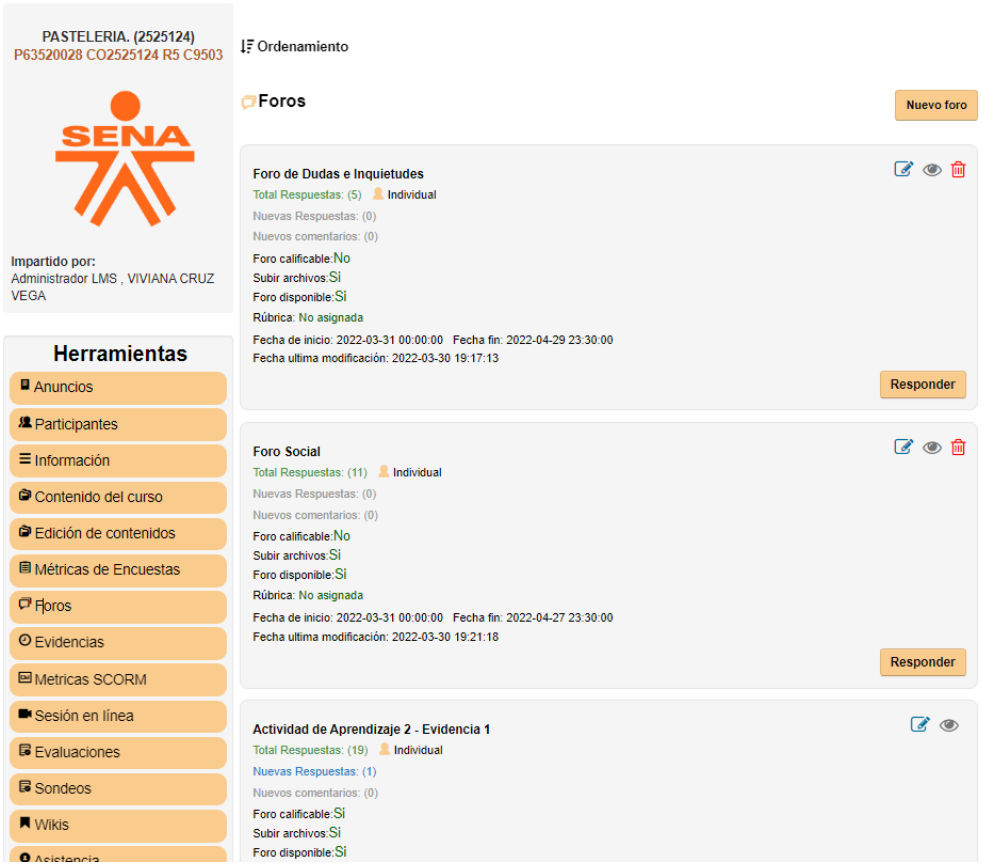
Sesión en línea

Sesión en línea 2, preparaciones básicas

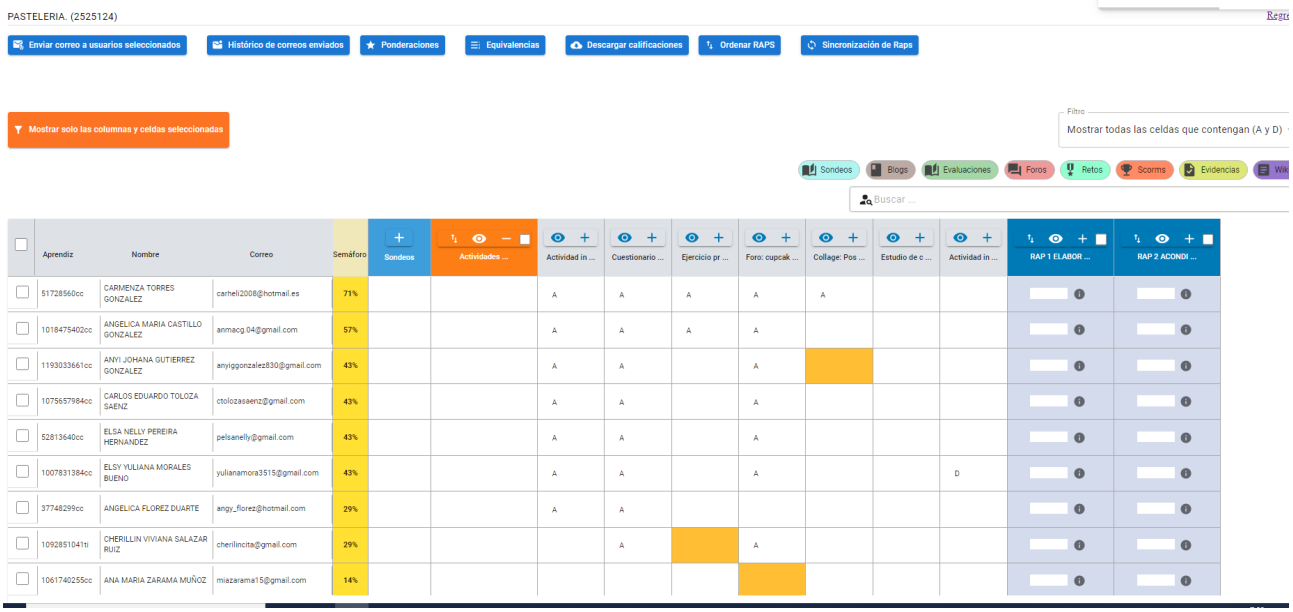


el mas optimo para las preparaciones de las cremas
Patriciarios2376@hotmail.com:Buenos días profe
blanca:buenos días profesora
AMALIA ELVIRA DEL SOCORRO GRANDETT:siii es espectacular yo la sigo
VIVIANA:https://www.youtube.com/watch?v=oz3CVyuJzKY&t=198s
AMALIA ELVIRA DEL SOCORRO GRANDETT:si la chantilli dice mezcla en polvo no lacte la nacional de chocolates, es muy rica
WILMAN ANDRES GELIZ:profe disculpe la pantalla esta estática
blanca:si claro
keyla reales:ahora no
TERESA MARISEL CHASOY:si
Danna jisel:si profe
blanca:ok ya

Pasteleria Ficha # 2525124
Foros



Centro de calificaciones



Sesión en línea:

