PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Malaga 17 de MAYO de 2022

Señor (a)

***YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES*.**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.3310751
Instructor grad. 16 - Coordinador academico
Malaga, Santander

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.3310751 del año 2022

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO identificado con la cédula de ciudadanía No. 1096949703 de Malaga , en mi calidad de Contratista del SENA, en dependencia de COCINA en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, No CO1.PCCNTR.3310751 del año 2022 a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de MAYO del 2022

Valor y forma de Pago:
Se fija como valor total para el contrato la suma de $ 32.390.000,00 . Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Pagos mensuales por valor de ($ 3.075.000 Incluido IVA) y proporcionales, esto para el primer y/o último pago, atendiendo al plazo de ejecución establecido.

Plazo: Será hasta el 16 de DICIEMBRE de 2022.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar los servicios de apoyo a la gestión de carácter temporal como instructor, para la gestión del desarrollo curricular y la ejecución de acciones de formación titulada, complementaria y virtual en el área temática de COCINA y demás de su competencia, Programa Recurso Regular, en el Centro Agroempresarial y Turístico de los Andes, Vigencia 2022

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Realizar la planeación y alistamiento de las actividades de aprendizaje, seleccionando, adaptando o elaborando proyectos formativos-productivo con carácter empresarial, guías de aprendizaje, planeación pedagógica, planes de trabajo,	Del 1 al 17 de MAYO se orienta formacion profecional integral ficha 2449280 en el desarrollo del proyecto formativo según el programa de	Del 1 al 17 de MAYO Se alimenta portafolio de formacion en el drive de la ficha 2449280 face de ejecucion del

	diseño de instrumentos de evaluación, material didáctico, para el logro de los resultados de aprendizaje.	formación ya revisado por asesoría pedagógica la axcion de Validar, Formular y/o Ajustar todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor.tanto titulada como complementaria	proyecto formativo formacion técnico en cocina. Anexo pantallazo del drive portafolio creado y alimentado
2	Reportar y registrar en el aplicativo Sofía Plus todas las actividades que de acuerdo con el proceso de GFPI son de su responsabilidad, garantizando la oportunidad y calidad de la información y la coherencia con el proceso formativo tales como: a. Registro de proyecto formativo, b. Realizar la creación de la ruta de aprendizaje y asocio de aprendices a la ruta, c. verificar el registro de los eventos de las actividades de aprendizaje en un plazo máximo de los 8 primeros días hábiles de cada mes, evidenciando en el reporte horas la programación de la acción de formación y/o proyecto formativo según la duración de las competencias del programa de formación, d. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente.	Del 1 al 17 de MAYO se realizo lo siguente 1.Diligenciar el formato de programación de las actividades en Sofía plus para cada ficha asignada según la planeación pedagógica y duración de las competencias del programa de formación y del programa. 2. Reportar las Inasistencias de aprendices oportunamente en el aplicativo Sofía plus. Titulada ficha 2449280 formacion tecnico en cocina .	Del 1 al 17de MAYO Se reporta Formacion titulada 160 horas y del 18 al 31 de MAYO se continua con formacion titulada ficha 2449280 fase de EJECUCION del proyecto formativo en mes de MAYO anexo Verificación de eventos mes de mayo 2022
3	Realizar la inducción institucional a los aprendices de acuerdo con los lineamientos institucionales, con el fin de contextualizar a los aprendices en el proceso formativo y del contexto productivo; en la misma orientar la apertura del portafolio de evidencias del proceso formativo, el reconocimiento de aprendizajes previos, de estilos y	Llevar acabo el proceso de Inducción Institucional, aplicando las políticas institucionales . por medio de la formación complementaria ficha 2449280 Tecnicio en cocina	Se acaba de realizar la inducción en formacion titulada, de la ficha2449280 por parte del instructoe Cesar Ruiz desde 24 al 31 de enero 2022. En el mes de mayo no se requirió inducción

	ritmos de aprendizaje para dar inicio a la acción de la formación.		Acta calificada en el drive Anexo pantallaso acta inducción en el drive
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular, desarrollo curricular de los programas de formación del área temática objeto del contrato, así, aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la dirección de formación profesional integral, que conlleven al mantenimiento del grupo de aprendices matriculados por ficha procurando la deserción de aprendices de la formación aplicando y haciendo cumplir el reglamento del aprendiz	Elaboración de la planeación pedagógica y todos los documentos relacionados con el desarrollo curricular (Elaborar guías de aprendizaje, Instrumentos de evaluación, material de apoyo y didáctico) según la lista de chequeo portafolio del instructor	Del 1 al 17 de MAYO Se reporta Formacion titulada 160 horas y del 18 al 31 de MAYO se continua formacion titulada ficha 2449280 fase de EJECUCION del proyecto formativo en mes de MAYO anexo pantallazo del drive
5	Solicitar oportunamente, el uso de los elementos necesarios y materiales de formación para desarrollar eficazmente la acción de formación y responder por ellos ante el centro presentando los respectivos documentos soportes, como también responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su rol.	Realizar la solicitud de materiales utilizando el formato establecido para tal fin en el momento de requerirlos.	Se solicitaran a tiempo cuando en su momento lo requiera
6	Realizar seguimiento y/o asesoría en la etapa productiva a las o los aprendices que le sean asignados y documentar esta actividad según el procedimiento de ejecución de la FPI	Realizar seguimiento de etapa productiva a los aprendices designados por coordinación academica.	Se realizaran seguimientos en el momento que se requiera en este mes de mayo 2022 no se desarrollo actividad alguna
7	Realizar la Evaluación de las competencias de los aprendices, emitir y registrar los Juicios	Aplicar los instrumentos de evaluación realizando la respectiva	Del 1 al 17 de MAYO se Registro sistema sofia plus

	evaluativos de cada aprendiz, (Etapa lectiva y productiva), previa verificación efectuada del portafolio de evidencias del aprendiz, de acuerdo a los criterios de evaluación establecidos en el programa de formación en un plazo máximo de 8 días después de finalizada la evaluación de las actividades de aprendizaje.	retroalimentación del proceso con el aprendiz según lineamientos institucionales y realizar planes de mejoramiento cuando sea necesario. Registrar y emitir juicios evaluativos de la formacion 2449280 tecnico en cocina y 2527880 formacion complementaria	Se aplicaran instrumentos de evaluación y se procede a los juicios evaluativos a los aprendices que presenten sus respectivas evidencias de la formacion titulada TECNICO EN COCINA ficha 2449280 y del 18 al 31 de MAYO se continua formacion titulada ficha 2449280 fase de EJECUCION del proyecto formativo
8	Llevar el conducto regular para garantizar el debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad.	Llavar a cavo según indicaciones para grantizar la buena gestión en la Participación y socialización del debido proceso de gestión de novedades en especial cuando sean notificaciones de menores de edad.	Se realiza según lo establecido mes a mes
9	Reportar y sistematizar en el sistema de información dispuesto por la entidad según la planeación pedagógica del programa, las acciones de formación en portafolios de evidencias y en documentos que demuestren los resultados de la ejecución contractual, en los diferentes medios y/o espacios físicos y digitales que disponga el centro	Del 1 al 17 Documentar los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual Elaboración de portafolio tutulada 2449280 tecnico en cocina y del 18 al 31 de MAYO se continua formacion titulada ficha 2449280 fase de EJECUCION del proyecto formativo MAYO	Portafolio del instructor de la formación Se orienta formacion profesional integral y Se crea portafolio de formacion en el drive de la ficha 2449280 inicio face de ejecución proyecto formativo formacion técnico en cocina 1 oferta 2022 y se crea Formacion anexo pantallazo del drive

10	Realizar la presentación de resultados de ejecución del programa de formación, sobre la pertinencia y validez del mismo, como índices de deserción y/o oportunidades de mejora o validez del mismo. Entregar acta con el informe de resultados por programa de formación al finalizar el contrato.	Del 1 al 17 desarrollo de los procesos de las acciones de formación que demuesten los resultados de la ejecución contractual Elaboración de portafolio tutulada 2449280 tecnico en cocina y del 18 al 31 de MAYO se continua formacion titulada ficha 2449280 fase de EJECUCION del proyecto formativo	Portafolio del instructor de la formaciónTECNICO EN COCINA ficha 2449280 donde se inicia la formacion YA CALIFICADA LA la AP1 Y AP2 Anexo pantallazo juicios evaluativos en plataforma
11	Construir junto con el equipo de instructores de su red de conocimiento, el Banco de material didáctico para cada programa de formación con base en lineamientos institucionales, entregar una copia digital de este material a la coordinación académica.	Del 1 al 17 desarrollo de los procesos de las acciones de formación tutulada 2449280 tecnico en cocina y del 18 al 31 de MAYO se continua formacion titulada ficha 2449280 fase de EJECUCION del proyecto formativo Material dispuesto en el drive	Del 1 al 17 de MAYO se Registro sistema sofia plus Se aplicaran instrumentos de evaluación y se procede a los juicios evaluativos formacion titulada TECNICO EN COCINA ficha 2449280 y del 18 al 31 de MAYO se continua formacion titulada ficha 2449280 fase de EJECUCION
12	Realizar el alistamiento y aplicación de pruebas de calidad a aprendices y encuestas de satisfacción a las formaciones asignadas.	Organización de encuesta de satisfacción de aprendices para Elaborar y aplicar las pruebas de calidad de la formación en el 75% del proceso de formación.	Se realizara mas adelante ya que acabamos de iniciar la formacion
13	Apoyar la articulación de las acciones formación con las estrategias institucionales tales	Orientación para la incorporación de las estrategias SENNOVA,	Se realizara apoyo de acciones cuando se requiera.

	como SENNOVA, AGROSENA, SIGA; de acuerdo a las orientaciones de los lineamientos institucionales.	AGROSENA, SIGA en los proyectos formativos. Realización de reuniones con las áreas de SENNOVA, AGROSENA, SIGA para acordar la articulación con los programas de formación.	
14	Realizar actividades de promoción de la oferta, apoyando los procesos de planeación institucional, así mismo, gestionar la conformación de grupos de aprendices para la creación de las fichas de formación de acuerdo con los procedimientos establecidos en el sistema integrado de gestión y autocontrol-SIGA.	Del 1 al 17 de MAYO se participa en la tercera oferta educativa del SENA CATA de forma activa con la formacion y aplicando estrategias novedosas para vincular exitosamente aprendices al centro de formación Se proyecta del 18 al 31 de MAYO continuar formacion titulada ficha 2449280 fase de EJECUCION	Participo en las ofertas ducativas de nustro centro de formación publicando los programas en mis redes sociales personales para poder llegar a mas personas, se participo con la formacion de cocina ficha 2449280
15	Colaborar con la gestión de soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Del 1 al 17 de MAYO 2022 se participa en la búsqueda de aprendices para el procedimiento de ingreso a formación titulada de tercera oferta técnico en cocina municipio de SOATA BOYACA	Búsqueda de aprendices con entrega de volantes . -Anexa fotos de oferta mes de mayo
16	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar en proyectos de investigación de acuerdo a los lineamientos de la institución y SENNOVA.	Se realizara en el momento que se requiera en mes de MAYO no se realizo

17	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Del 1 al 17 de MAYO 2022 se Asiste a las reuniones de equipo de red y desarrollo curricular con el fin de realizar alistamientos de los programas de formación pertinentes	Participar cuando el centro de formación lo requiera con puntualidad y compromiso.
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Asistir a las jornadas programadas por parte de bienestar del aprendiz. Cada mes	Se asistirá en el momento que se requiera
19	Apoyar la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA de los aprendices, de manera informada y consentida por los mismos, garantizando la consignación de información veraz y actualizada, así como informar los mecanismos de consulta a los aprendices.	Realizar los registros de los Aprendices en la Agencia Pública de Empleo y se invitan al ambiente de formacion a realizar la charla de inducción a la APE.	Se participa con la formacion y los lideres de la APE en el mes de MAYO anexo fotografías
20	Participar en las jornadas de actualización, capacitación y transferencia tecnológica convocadas por el centro, para su implementación en las acciones del mismo.	Asistir a las reuniones sobre transferencias pedagógicas y tecnológicas programadas por el centro	Portafolio del instructor y del aprendiz de la formación. Se asistira a reuniones programadas por el centro en el momento que se requiera .
21	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Dar cumplimiento a los lineamientos establecidos por el SIG y el SST y aplicarlos en la ejecución del contrato	Certificado de inducción al SST 2022 que se presentara al inicio del contrato con la cuenta de cobro en MAYO no se requirió
22	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “Orientar	Participar y certificarse en la norma de competencias	Anexo Certificado de la NCL Orientar

	Procesos Formativos Con Base En Los Planes De Formación Concertados, O La Actualización "Orientar Formación Presencial De Acuerdo Con Procedimiento Técnico Y Normativo" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual.	"Orientar procesos formativos presenciales con base en los planes de formación concertados" o la actualización "orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo.	formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa, adjunto a la hoja de vida vigente hasta noviembre 2022
23	Reportar de manera oportuna como usuario proveedor, en la etapa de ejecución contractual dentro de la plataforma SECOP II, los soportes correspondientes que evidencien la correcta ejecución y pagos realizados en cumplimiento del contrato de prestación de servicios suscrito, realizando la entrega oportuna de los documentos y soportes de cuenta de cobro al supervisor del contrato, según cronograma que se establezca por parte de la entidad y atendiendo la forma de pago establecida, con el fin de dar cumplimiento a la meta de ejecución presupuestal.	Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II. Relacionada a este mes	Documentos cargados en la plataforma SECOP II contrato 2022 En las fechas estipuladas -Pantallazo de drive con documentos cargados
24	El contratista que realice comisiones de servicios o desplazamientos autorizados por el supervisor deberá presentar dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de finalización de la comisión, la respectiva legalización al área de Tesorería o quien haga sus veces.	Realizar la legalización de las comisiones o desplazamientos en el caso de presentarse los 5 días hábiles siguientes a la finalización	Se realizara en el momento que se requiera en el mes de MAYO 2022 no se realizo
25	El CONTRATISTA deberá acreditar que se encuentra al día en el pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud, pensión y riesgos laborales).	Cumplir con las obligaciones mensuales de pago de los aportes al sistema de seguridad social integral (salud,pensión, y riesgos)	Planilla de pago presentada junto con la cuenta cobreo mes de MAYO 2022 Anexo planilla abril pagada
26	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Acatar las obligaciones necesarias para dar cumplir el objeto contractual.	En el momento que sean asignadas presentar las evidencias.

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. **7834854505** de la planilla, pago de S.S. (SOI) riesgo 2 correspondiente al Mes de ABRIL de 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 (31) folios

Cordialmente,

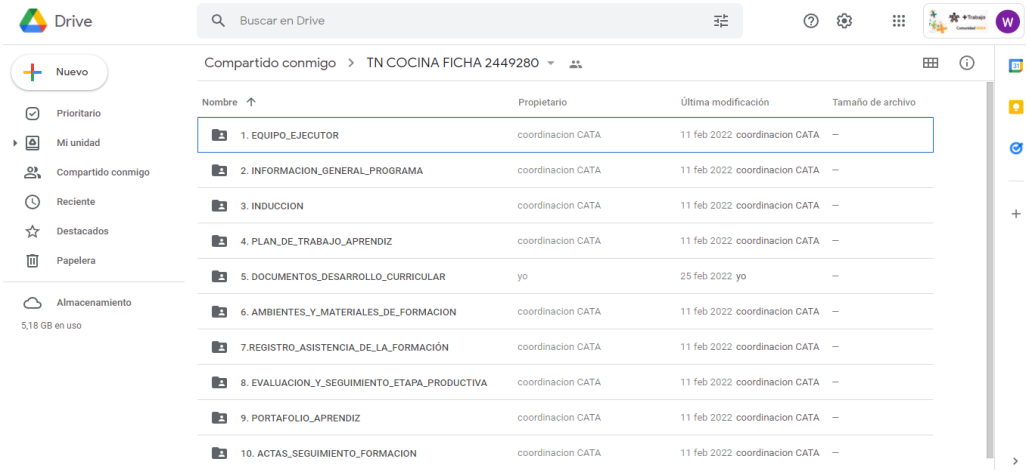
Firma
WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO
Contratista
C.C. No. 1096949703
Recibí a satisfacción:

Firma
***YADIMYR OSWALDO GARCIA REYES*.**
SUPERVISOR(A) CONTRATO No CO1.PCCNTR.3310751 **del 2022**
C.C. 13928646 **Coordinador academico**
Malaga, Santander.

EVIDENCIAS OBLIGACIONES CONTRACTUALES Y DEL 1 AL 17 DE MAYO 2022

EVIDENCIAS CONTRACTUALES MES DE MAYO 2022

- Obligación 1: se evidencia en el drive del correo wilmergonzalez@misena.edu.co portafolio ficha 2449280 carpeta 2 informacion general del programa



-

- Obligación 2: verificación de eventos mes de mayo2022

INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURISTICO DE LOS ANDES

FECHA INICIAL: 02/05/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2022 23:59:59

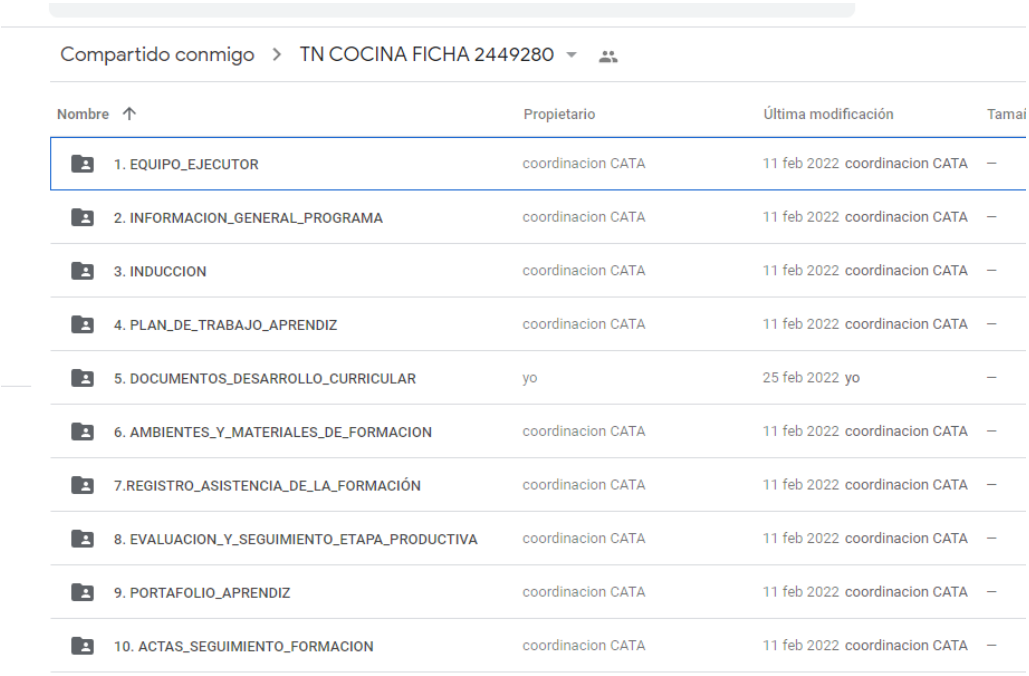
ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE:	2449280 - COCINA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

Obligación 3: inducción institucional califivada en plataforma

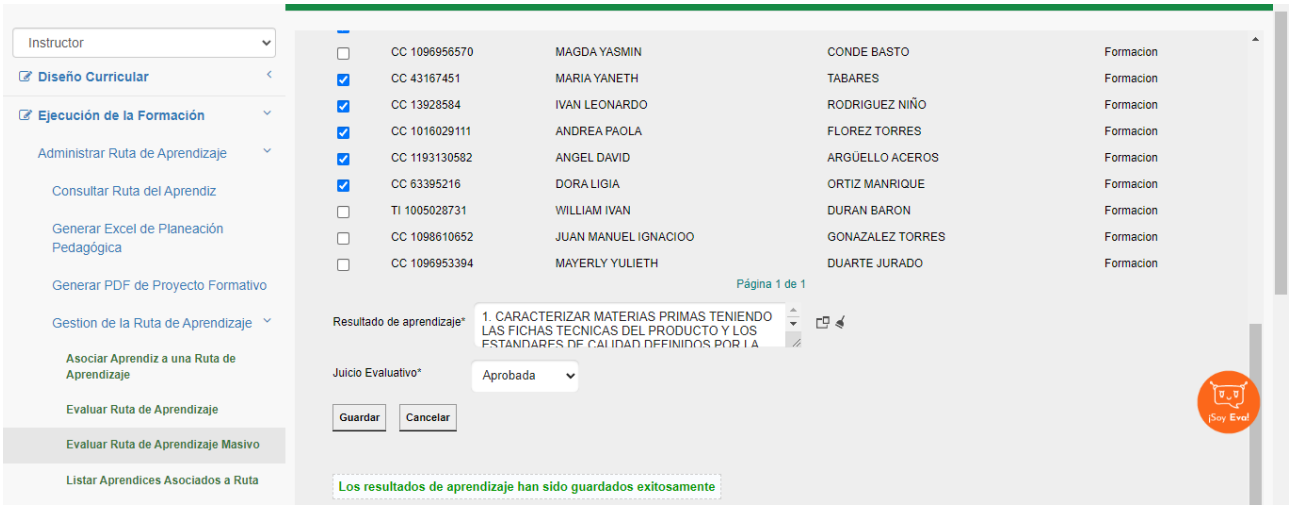
Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	resultado de aprendizaje
CC	1005230552	LENNY YULIANA	RAMIREZ GOMEZ	A
CC	1005230720	JUAN SEBASTIAN	CORZO ORTIZ	A
CC	1005230893	KEVIN ESNEIDER	FUENTES PARRA	A
CC	1005235763	NICOLAS FABIAN	ARIAS FLOREZ	A
CC	1005258074	DORIS ADRIANA	CASTELLANOS MENDOZA	A
CC	1007536491	FABIAN ALEXANDER	MANRIQUE JAIMES	A
CC	1016029111	ANDREA PAOLA	FLOREZ TORRES	A
CC	1096946769	EDIXON	MARTINEZ SUAREZ	A
CC	1096946898	DIEGO ARMANDO	ARENALES SUAREZ	D
CC	1096953394	MAYERLY YULIETH	DUARTE JURADO	A
CC	1096955988	LINA MARIA	ORDOÑEZ RIOS	D
CC	1096956570	MAGDA YASMIN	CONDE BASTO	D
CC	1098151666	YEISON	ROJAS MERCHAN	A
CC	1098610652	JUAN MANUEL IGNACIOO	GONAZALEZ TORRES	D
CC	1127044010	JULIAN ANDRES	CHIA DURAN	D
CC	1193130582	ANGEL DAVID	ARGÜELLO ACEROS	A
CC	13928584	IVAN LEONARDO	RODRIGUEZ NIÑO	A
CC	28075411	SILDANA	HUERTAS CASTELLANOS	A
CC	28239925	LUZ MARINA	ACEROS RODRIGUEZ	A
CC	43167451	MARIA YANETH	TABARES	A
CC	52133751	LUZ MERY	BERNAL GOMEZ	A
CC	60377978	FANNY	CHAPARRO RODRIGUEZ	A
CC	63395216	DORA LIGIA	ORTIZ MANRIQUE	A
TI	1005028731	WILLIAM IVAN	DURAN BARON	D

-Obligación 4: ficha formacion titulada ficha 2449280 creada en el drive para tal fin



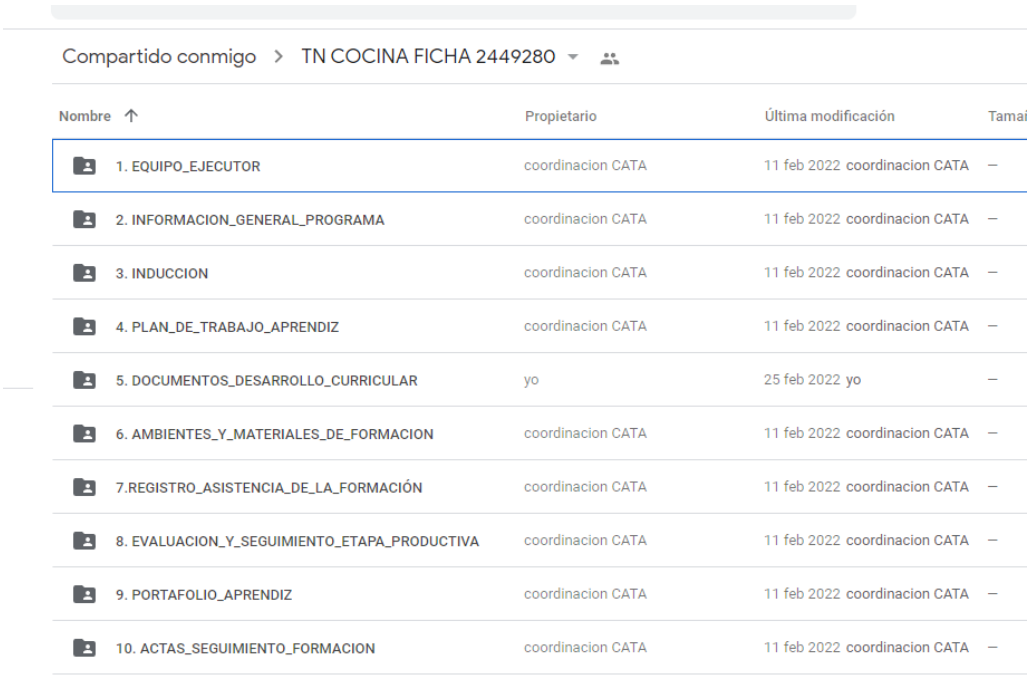
- Obligación 7: juicios evaluativos TITULADA FICHA 2449280

-



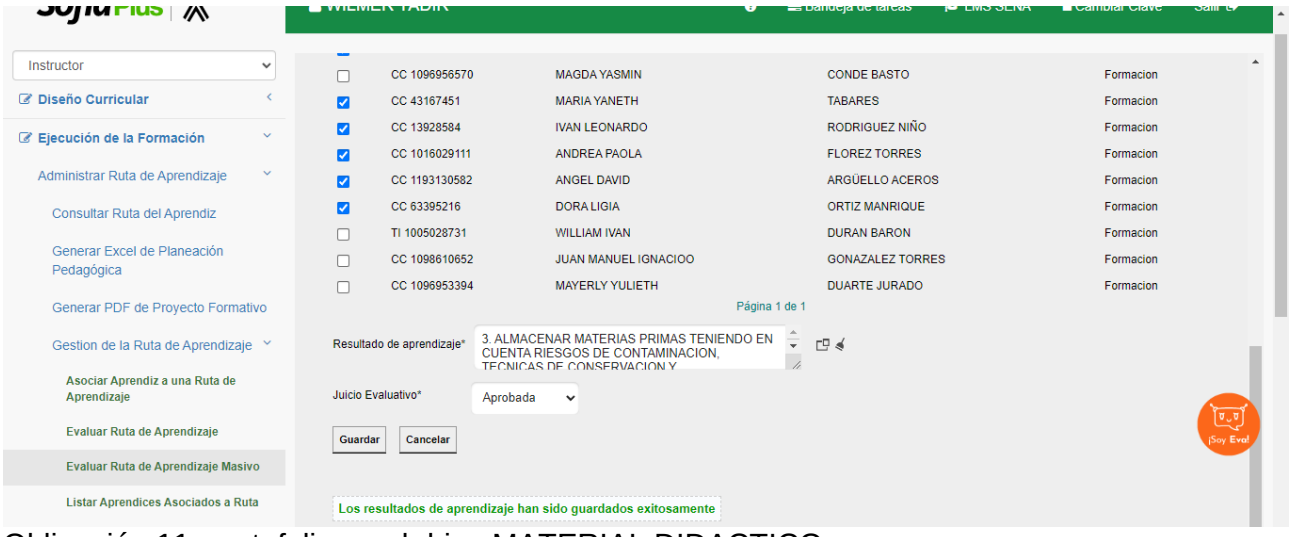


- Obligación 9: documentar la acción de formacion portafolio en el drive



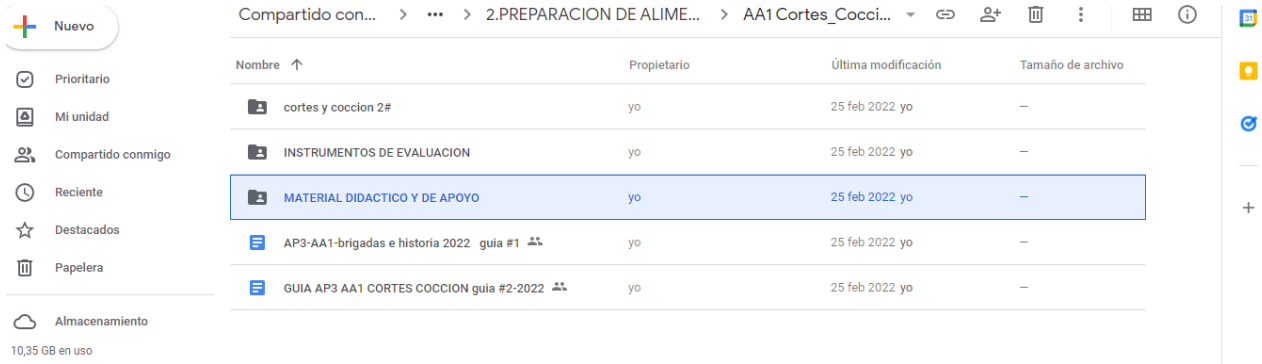
-

- Obligación 10: JUICIOS EVALUATIVOS EN PLATAFORMA



-

- Obligación 11: portafolio en el drive MATERIAL DIDACTICO



-
-

-
- Obligación 15: evidencia fotográficas oferta mes de MAYO municipio de SOATA BOYACA

-







-obligacion 19 fotografias funcionarios de la APE



-obligacion 22: Certificado de la NCL Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativa

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015
otorga
Certificado de Competencia Laboral a

WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 1096949703

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

NIVEL INTERMEDIO - Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en MÁLAGA. A los trece (13) días del mes de Noviembre de dos mil diecinueve (2019)

Firmado Digitalmente por

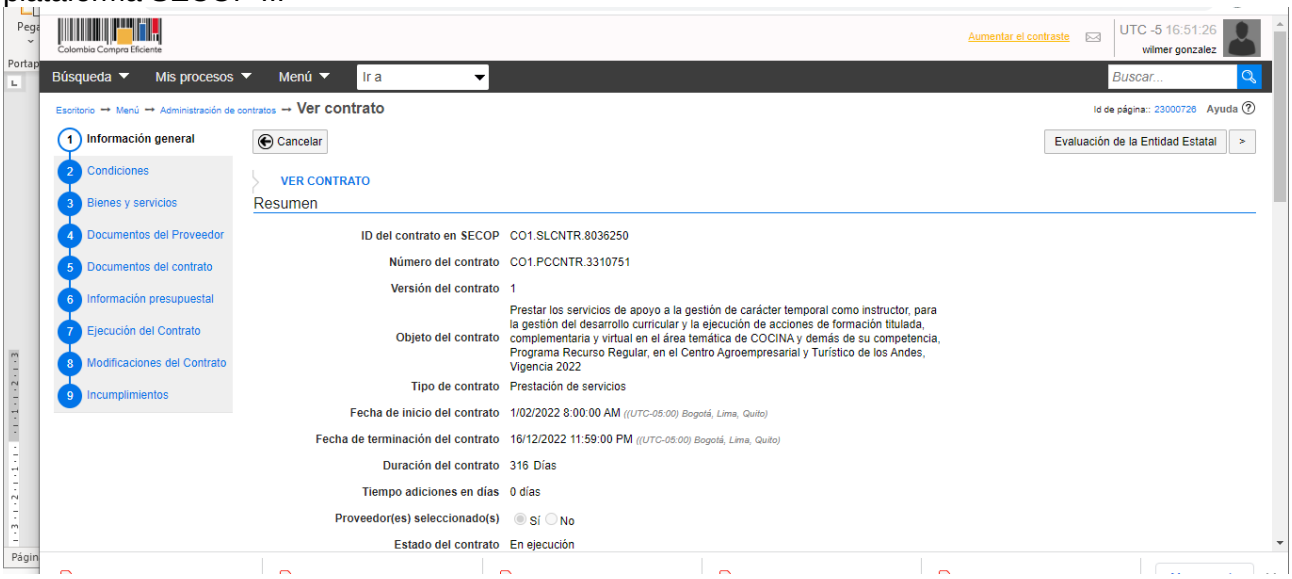
712775 - 13/11/2019
No Y FECHA REGISTRO

JOSE LEONARDO SILVA RIVERA
Subdirector CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES
REGIONAL SANTANDER

Vigencia:
hasta el 13 de Noviembre de 2022

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 954500240201056CC1096949703C.

-obligacion 23 : Reportar la documentación requerida en la ejecución contractual en la plataforma SECOP II.



Obligacion 25: pago seguridad social mes de abril

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Bancolombia

DATOS GENERALES DEL APORTANTE			
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	1096949703
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO GONZALEZ DELGADO		
CIUDAD/MUNICIPIO:	MALAGA	DEPARTAMENTO:	SANTANDER
DIRECCIÓN:	CARRERA 4 N 6-18	TELÉFONO:	6617305
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE:	I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Otras actividades de servicios
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO		
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA					
NÚMERO PLANILLA:	**7834854505**	TIPO DE PLANILLA:		I-INDEPENDIENTES	
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	abril
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2022	SALUD:	AÑO:	2022
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2022/05/10	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		1450723987

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800229739	230201	230201- PROTECCION	1	$ 196.800
SUBTOTAL:			1	**$ 196.800**
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
900156264	EPS037	EPS037-NUEVA EPS	1	$ 153.800
SUBTOTAL:			1	**$ 153.800**
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	$ 12.900
SUBTOTAL:			1	**$ 12.900**

TOTAL PAGADO:	$ 363.500

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FICHA : 2449280	**NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN:** TECNICO EN COCINA	**FECHA INICIO FICHA:** 24 ENERO 2022	**FECHA FIN FICHA ETAPA LECTIVA:** 22 DE SEPTIEMBRE 2022
NOMBRE INSTRUCTOR: WILMER YADIR GONZALEZ DELGADO		**NUMERO DE APRENDICES MATRICULADOS: 16**	

La ejecución de actividades para este mes, se realizaron de acuerdo con la siguiente planeación:



Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

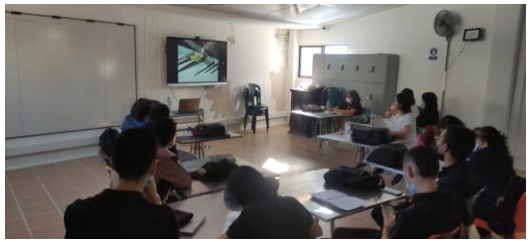
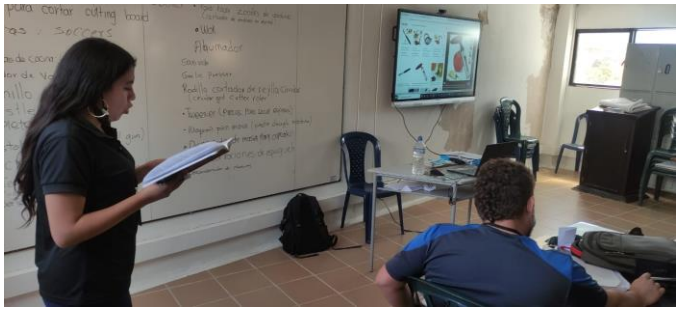
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

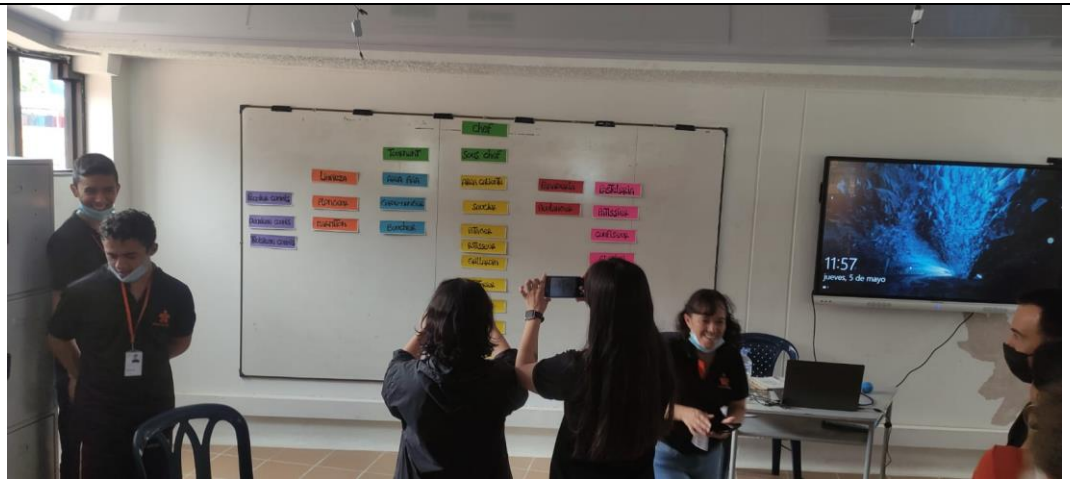
BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	ASISTENCIA APRENDICES	SOPORTE EVIDENCIAS
Semana 1 **Del 2 al 6 de MAYO 2022**	Se realiza formación presencial en el centro de formación CATA en el ambiente Balcón gourmet tocando los siguientes temas: Se dio inicio a las actividades correspondientes a la AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas	aprendices Asistentes a la formación : LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZ JUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZ DORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROS	Encuentros presenciales de formacion 02 -05 -2022 Observacion analitica de pelicula de cocina 

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

	estandarizadas , flujos lógicos de Fase de EJECUCION del proyecto formativo de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO Donde se inician los temas en el desarrollo de la guía de aprendizaje con el tema de brigadas de cocinan y se realiza en clase el análisis de la película RATTATUILE donde deja gran enseñanza para el buen desempeño en una brigada de cocina , se explican los principales utensilios mas	IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO MARIA YANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ	  Principales utensilios de cocina 03 -05- 2022   El dia 4 de abril se inicia la exposicion sobre utencilios en inges y español y su correcto funcionamiento por parte de los aprendices en formacion 

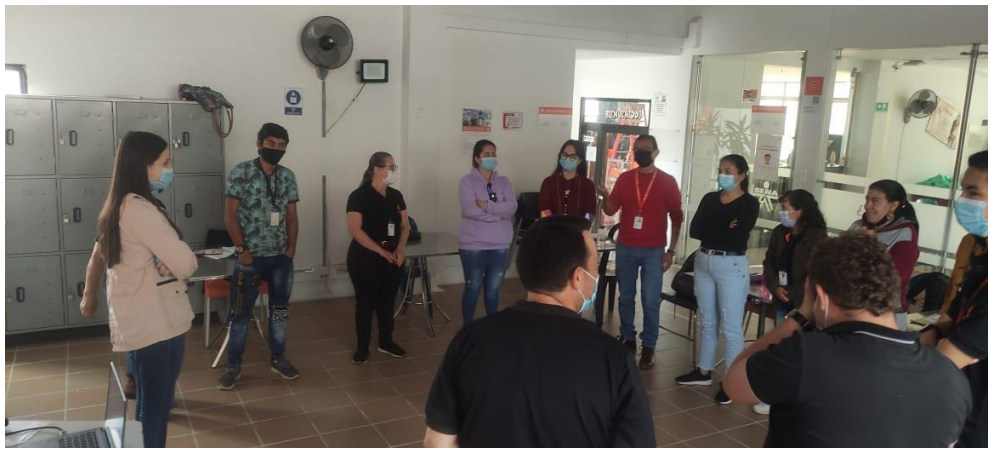
	importantes de cocina y su correcto uso Se da inicio también a los temas de brigadas de cocina la cual los aprendices muy motivados con las actividades propuestas tan bien se tiene la participación de APE la agencia publica de empleo SENA para la explicación de los temas relacionados con esta área al momento de la certificación.		 dia 06 de mayo 2022 se inicia los temas de brigadas de cocina 

			 APE agencia publica de empleo

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

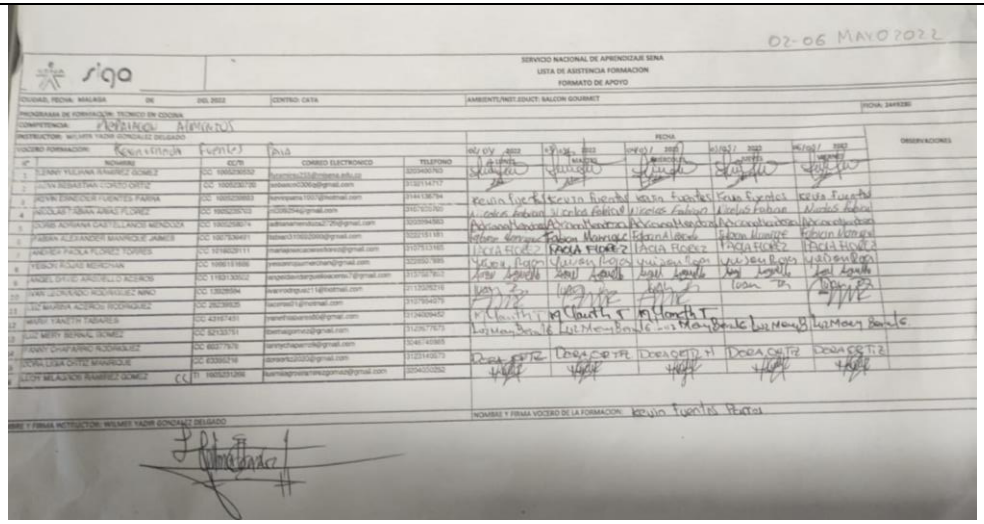
			  ASISTENCIA DEL 2 AL 6 DE MAYO 2022

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Semana 2 del 9 al 13 de mayo 2022</td>
<td>Se continua formación presencial en el centro de formación CATA en el ambiente Balcón gourmet tocando los siguientes temas:

Se continúan las actividades</td>
<td>aprendices Asistentes a la formación :

LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZ
JUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ
KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA
NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZ
DORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA</td>
<td>Historia de la gatronomia

PREHISTORIA desde la aparición del hombre hasta la aparición de la escritura

ANTES DEL FUEGO
materias primas: Primeros alimentos: frutos, raíces, hojas y tallos. Luego comenzó la caza de grandes piezas (renos, bisontes, vacunos salvajes y caballos) y de pequeños animales también (lagartijas, erizos, etc.).
utensillos: Cazaban con arco y flecha y pescaban con anzuelos y con arpones. Arman trampas y acorralan a los animales para ir matándolos a medidas de sus necesidades. Las primeras herramientas eran fabricadas con piedras, ramas y eran muy simples. Tales como cornamentas, hacha de mano, lascas de bordes afilados.
desarrollo técnico: Los alimentos se consumían crudos. El secado se utilizaba ya en la prehistoria para conservar numerosos alimentos, como los higos u otras frutas. En el caso de la carne y el pescado se preferían otros métodos de conservación, como el ahumado o la salazón, que mejoran el sabor del producto.</td>
</tr>
</table>

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

	correspondientes a la AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas estandarizadas , flujos lógicos de Fase de EJECUCION del proyecto formativo de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO se inician los temas sobre los primeros cocineros de la historia e historia de la gastronomía se explica la importancia de estos cocineros y cada aprendiz	FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROS IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO MARIA YANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ	  Bases de datos biblioteca CATA

	investiga y nos cuenta su cocinero mas influyente se brinda el espacio a la biblioteca con la orientación de como ingresar a las diferentes bases de datos del Sena para su proceso formativo, se realiza aseo general de la cocina balcón gourmet para poder iniciar a preparar alimentos		  Se participa en esta semana sobre las actividades de bienestar sobre juegos autóctonos

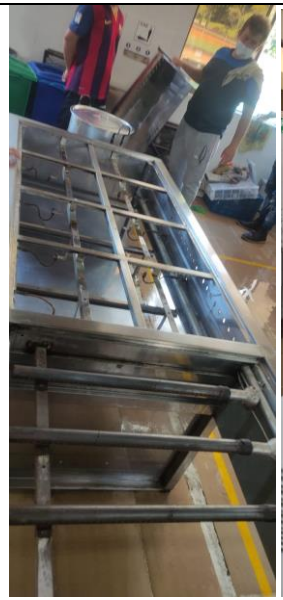
			 Aseo general del balcón gourmet

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			
Semana 3 del 16 al 20 de mayo 2022 **Pero se evidencia**	Se continua formación presencial en el centro de formación CATA en el ambiente Balcón gourmet tocando los siguientes temas:	aprendices Asistentes a la formación : LENNY YULIANA RAMIREZ GOMEZ JUAN SEBASTIAN CORZO ORTIZ KEVIN ESNEIDER FUENTES PARRA NICOLAS FABIAN ARIAS FLOREZ	Lunes 16 mayo reunion de red de servicios

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

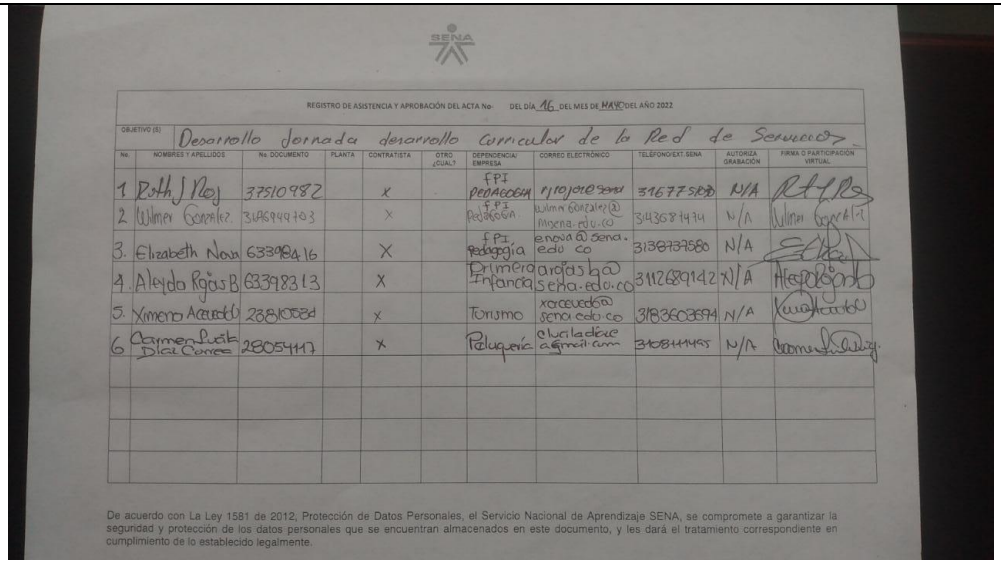
hasta el 17 mayo 2022 **Y las actividades proyectadas del 18 al 31 de mayo**	Se continúan las actividades correspondientes a la AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas estandarizadas , flujos lógicos de Fase de EJECUCION del proyecto formativo de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO e continua con las actividades donde se procede a entrar a cocina por primera vez con uniforme nuevo , donde se medirá la	DORIS ADRIANA CASTELLANOS MENDOZA FABIAN ALEXANDER MANRIQUE JAIMES ANDREA PAOLA FLOREZ TORRES YEISON ROJAS MERCHAN ANGEL DAVID ARGÜELLO ACEROS IVAN LEONARDO RODRIGUEZ NIÑO MARIA YANETH TABARES LUZ MERY BERNAL GOMEZ DORA LIGIA ORTIZ MANRIQUE LUDY MILAGROS RAMIREZ GOMEZ -	

	agilidad y destreza de cada uno de los aprendices. y se proyectan las demás actividades del 18 al 20 en cortes básicos en cocina y actividades relacionadas .		

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

			 REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 16 DEL MES DE MAYO DEL AÑO 2022 OBJETIVO (S): Desarrollo jornada desarrollo curricular de la Red de Servicios 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. Martes 17 de mayo 2022 aprendices trabajando para la oferta educativa salir al parque con uniforme apoyando la oferta se proyectan actividades del 18 al 31 de mayo 2022

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y TURÍSTICO DE LOS ANDES

BITÁCORA EJECUCIÓN DE ACTIVIDADES POR FICHA

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682
@SENAcomunica
www.sena.edu.co

			
Semana 4 del 23 al 32 de mayo 2022	Se planea continua formación presencial en el centro de	- Aprendices asistentes	

	formación CATA en el ambiente Balcón gourmet tocando los siguientes temas: Se continúan las actividades correspondientes a la AP3 Aplicar alistamiento o mise en place de materias primas y bases para elaboración de preparaciones según recetas estandarizadas , flujos lógicos de Fase de EJECUCION del proyecto formativo de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION Y PROCEDIMIENTO TECNICO		

	Se tiene pensado en esas semanas ingresar a cocina y practicar los cortes básicos en cocina con materiales traídos por los mismos aprendices mientras llegan los materiales de formación que es centro no dará y miras los temas relacionados con bases de cocina y pastelería.		