PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta, Abril del 2022

Señor (a)
EDWIN PARRA CASTILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1. PCCNTR. 3369956**
Cordinador Academico
Dependencia: Coordinación Academica Regional Magdalena
Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira Santa Marta Magdalena

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

Referencia: No. **3369956** del año 2022

Linda Johanna Ortiz Prada, identificada con la cédula de ciudadanía No. 36'725.966 de Santa Marta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia No. CO1. PCCNTR. 3369956, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a pagar el valor del contrato subordinado a las apropiaciones que del mismo se hagan del presupuesto de la siguiente manera:

Se fija como valor total para el presente contrato la suma de 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) Un primer pago en el mes de abril de 2022 por valor de SETECIENTOS NOVENTA Y NUEVE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($799.500); b) Seis pagos iguales por los meses de mayo a octubre de 2022 por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($3.997.500) cada uno; c) Un último pago en el mes de noviembre de 2022 por valor de TRES MILLONES CIENTO NOVENTA Y OCHO MIL PESOS M/CTE ($3.198.000).

Plazo: Será hasta el 24 de Diciembre de 2022.

OBJETO:
PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA EL DESARROLLO DE ACCIONES DE FORMACIÓN PROFESIONAL PROGRAMADA POR EL CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA PARA LA FORMACIÓN REGULAR, EN LA ESPECIALIDAD DE **CHOCOLATERIA.**

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

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.	Impartir formación al programa Técnico en Chocolatería del CAAG, cumpliendo con el cronograma de actividades.	Socialización de la estructura curricular del programa de formación y el horario establecido por el equipo ejecutor.
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Elaboración Proyecto formativo.	Se envía via e-mail la propuesta de proyecto formativo.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Evaluación del test de estilos de aprendizaje, evaluación de aprendizajes previos.	Evaluaciones pendientes por realizar.
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Encuentro formativo para proceso de inducción.	Socialización de competencias y RAP
5	Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
6	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
7	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.	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.

8	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
9	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.	Uso de la Paltaforma TERRITORIUM,	Bienvenida y cargue de estructura curricular.
10	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
11	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.	Reunión con el equipo ejecutor para programación de horarios.	Imagen horario compartido via e-mail.
12	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
13	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 demás soportes requeridos para la legalización del pago.	Capture plataforma sofia plus	Se anexa documento gestión de tiempos.
14	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	No ha sido requerido para este periodo.	No ha sido requerido para este periodo.
15	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	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación

	lineamientos institucionales.		
16	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
17	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	Listado de materiales de formación enviados a cordinación academica y cordinación de formación profesional.	Documento excele compartido via e-mail
18	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
19	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
20	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No ha sido requerido para este periodo	Sin evidencia
21	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional	Informe presentado a supervisor de contrato	Informe contractual, planilla SI contratista, reporte de actividades y otros.
22	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	Reportar al coordinador académico	Reportes entregados al coordinador académico
23	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Tendencias incorporadas en la formación	Manejo de la plataforma Territorium

24	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.	Sin evidencia	Sin evidencia
25	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	En el momento no me encuentro desarrollando dicha labor	Sin evidencia
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Informes presentados a Supervisor de contrato.	Informes presentados a Supervisor de Contrato abril 2022.
27	Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral	En el momento no estoy desarrollando la obligación	En el momento no estoy desarrollando la obligación
28	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	En espera de la Convocatoria para realizar el proceso	Sin evidencia

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.de afiliación 23756137 FAMISANAR radicación Abril 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 16 folios

Cordialmente,

Firma
LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
Contratista
C.C. No. 36725966

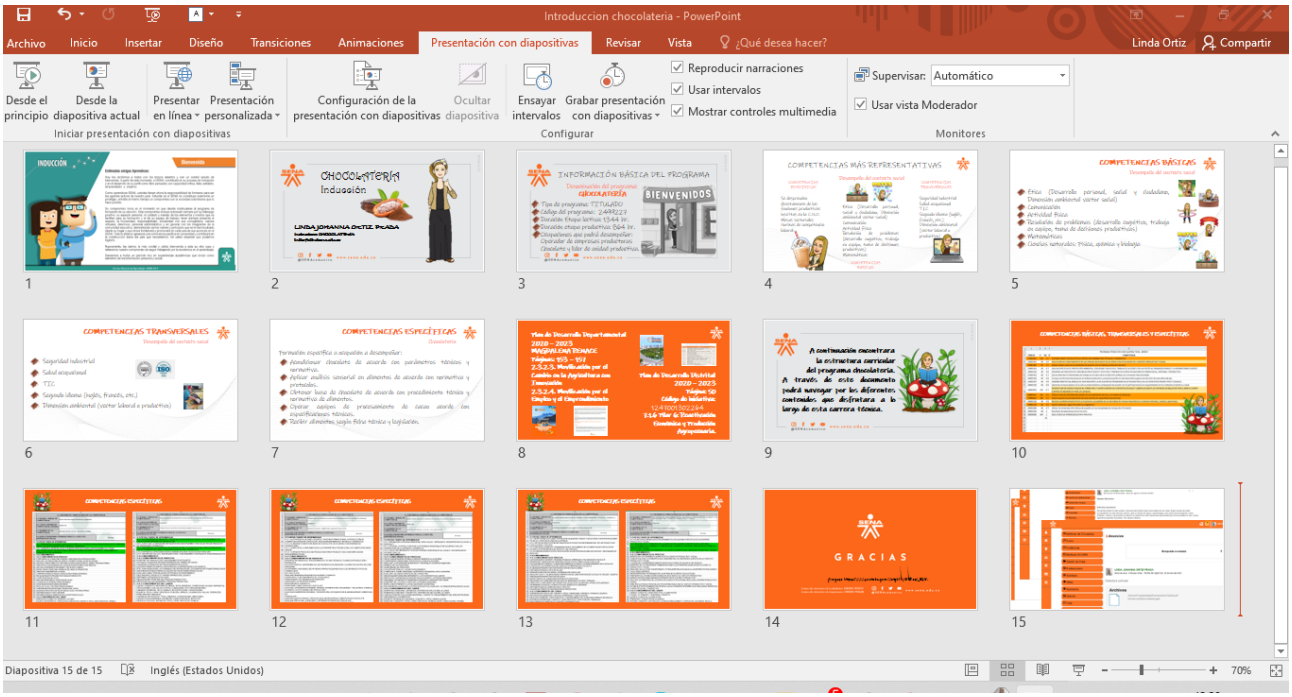
Recibí a satisfacción:

Firma
EDWIN PARRA CASTILLO
Supervisor(a) Contrato No. **CO1. PCCNTR. 3369956**
Coordinador Académico.

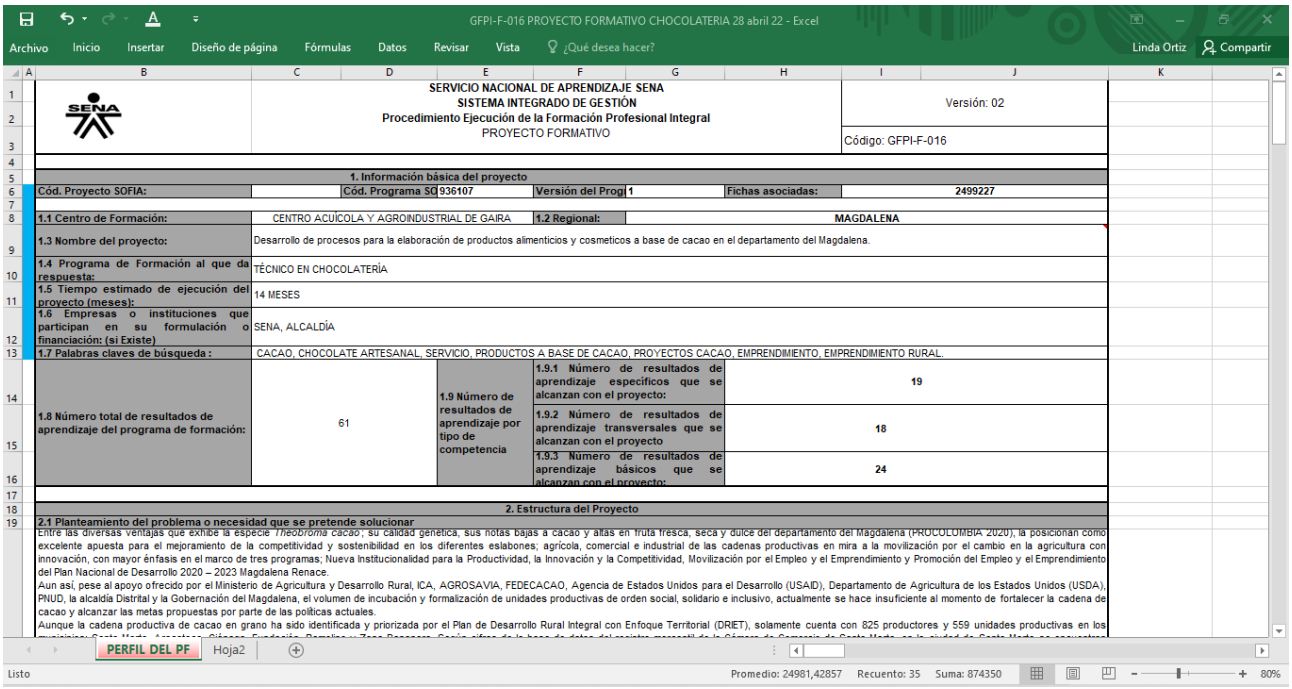
EVIDENCIAS ABRIL

Programa Técnico en Chocolatería Ficha: 2499227

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.



2. Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).



GFPI-F-016 PROYECTO FORMATIVO CHOCOLATERIA 28 abril 22 - Excel

	SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral PROYECTO FORMATIVO							Versión: 02 Código: GFPI-F-016	
1. Información básica del proyecto									
Cód. Proyecto SOFIA:		Cód. Programa SO	936107	Versión del Prog	1	Fichas asociadas:	2499227		
1.1 Centro de Formación:	CENTRO ACUÍCOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA			1.2 Regional:	MAGDALENA				
1.3 Nombre del proyecto:	Desarrollo de procesos para la elaboración de productos alimenticios y cosmeticos a base de cacao en el departamento del Magdalena.								
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	TÉCNICO EN CHOCOLATERÍA								
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	14 MESES								
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA, ALCALDÍA								
1.7 Palabras claves de búsqueda :	CACAO, CHOCOLATE ARTESANAL, SERVICIO, PRODUCTOS A BASE DE CACAO, PROYECTOS CACAO, EMPRENDIMIENTO, EMPRENDIMIENTO RURAL.								
1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	61	1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia		1.9.1 Número de resultados de aprendizaje especificos que se alcanzan con el proyecto:	19				
				1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto	18				
				1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	24				
2. Estructura del Proyecto									
2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar									

Entre las diversas ventajas que exhibe la especie *Theobroma cacao*; su calidad genética, sus notas bajas a cacao y altas en fruta fresca, seca y dulce del departamento del Magdalena (PROCOLOMBIA 2020), la posicionan como excelente apuesta para el mejoramiento de la competitividad y sostenibilidad en los diferentes eslabones; agrícola, comercial e industrial de las cadenas productivas en mira a la movilización por el cambio en la agricultura con innovación, con mayor énfasis en el marco de tres programas; Nueva Institucionalidad para la Productividad, la Innovación y la Competitividad, Movilización por el Empleo y el Emprendimiento y Promoción del Empleo y el Emprendimiento del Plan Nacional de Desarrollo 2020 – 2023 Magdalena Renace.

Aun así, pese al apoyo ofrecido por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, ICA, AGROSAVIA, FEDECACAO, Agencia de Estados Unidos para el Desarrollo (USAID), Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), PNUD, la alcaldía Distrital y la Gobernación del Magdalena, el volumen de incubación y formalización de unidades productivas de orden social, solidario e inclusivo, actualmente se hace insuficiente al momento de fortalecer la cadena de cacao y alcanzar las metas propuestas por parte de las políticas actuales.

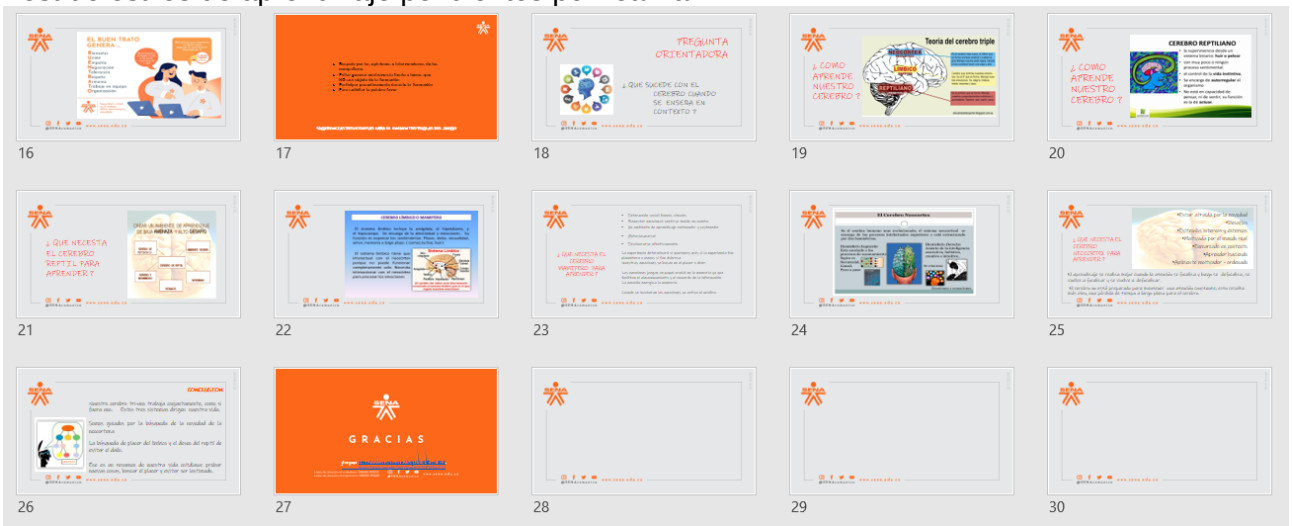
Aunque la cadena productiva de cacao en grano ha sido identificada y priorizada por el Plan de Desarrollo Rural Integral con Enfoque Territorial (DRIET), solamente cuenta con 825 productores y 559 unidades productivas en los

PERFIL DEL PF | Hoja2

Listo — Promedio: 24981,42857 Recuento: 35 Suma: 874350 — 80%

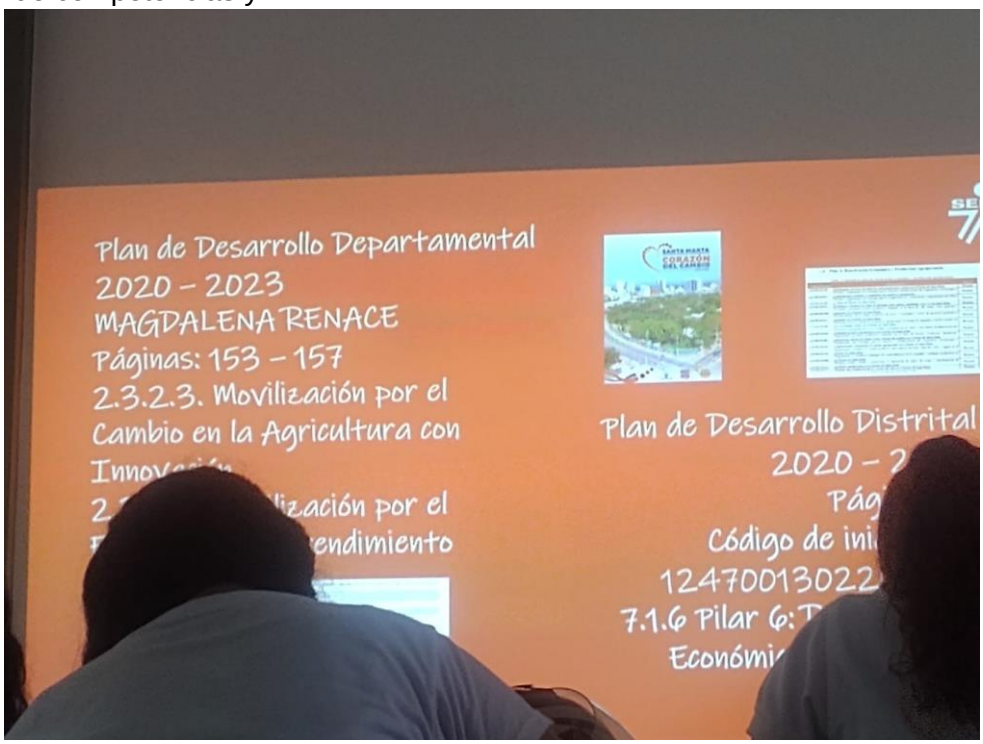
3. Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales.

Test de estilos de aprendizaje pendientes por realizar.



4. Participar en el proceso de inducción de los aprendices.

Socialización de competencias y RAP



5. Realizar seguimiento a los aprendices en etapa productiva en su sitio de trabajo y seguimiento a la bitácora virtual del aprendiz cuando sea asignado.

No ha sido requerido para este periodo.

6. Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.

No ha sido requerido para este periodo.

7. 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.

No ha sido requerido para este periodo.

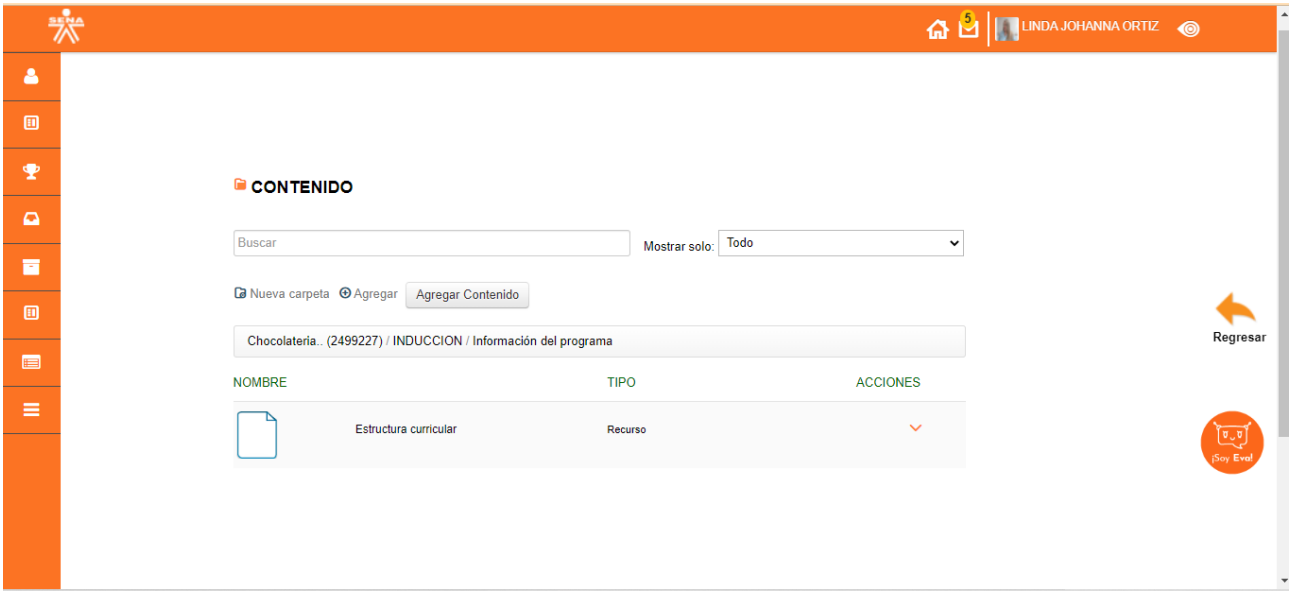
8. Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días

No ha sido requerido para este periodo.

9. 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.

Uso de la Paltaforma TERRITORIUM, Bienvenida y cargue de estructura curricular.





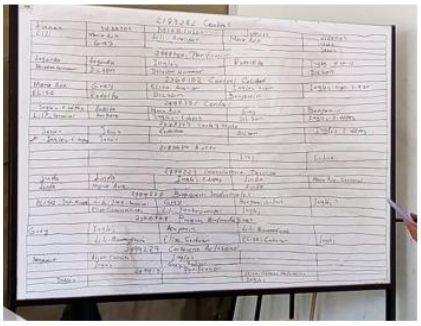


10. Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA.

No ha sido requerido para este periodo.

11. Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran.

Reunión con el equipo ejecutor para programación de horarios.





HORARIOS UNIDAD DE AGROINDUSTRIA				
TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS - 2183282				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Lilia - Analizar	Mauxy	Lilia	Mauxy	Jesús
	Greys			Jesús
PANIFICACIÓN - 2448740				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Legarda	Legarda	Ingles	Rodolfo	Ingles - 9:30 a 12:00
D. Humanos	Dilsón	D. Humanos		Dilsón
TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS - 2364102				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Mauxy	Greys	Elisa	Ingles - Angelo	Ingles Angelo - 7 a 9:30
Elisa	Rodolfo	Dilsón	Benjamin	Elisa - Analizar
TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS - 2448735				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Ingles - E. López	Rodolfo	Mauxy	Greys	Benjamin
Lili - Sensorial	Amparo	Ingles - E. López	Dilson	Ingles - E. López
CORTE Y VENTA DE CARNE - 2448777				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Jesús	Jesus	Rodolfo	Dilson	Ingles - E. López
Ingles - E. López	Jesus			
CHOCOLATERIA - 2499227				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Linda	Linda	Ingles - E. López	Linda	Mauxy - Sensorial
	Linda		Linda	
CONTROL DE BIOPROCESOS INDUSTRIALES - 2499528				
LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Elisa - Instrumental Micro	Lili Intrumental sensorial	Greys - Gestionar	Benjamin - Instrumental	Ingles
	Elisa - Ciencias Naturales	Lili Intrumental sensorial	Ingles	

12. Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.

No ha sido requerido para este periodo.

13. 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 demás soportes requeridos para la legalización del pago.

Capture de la plataforma Sofia Plus



14. Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.

No ha sido requerido para este periodo.

15. 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

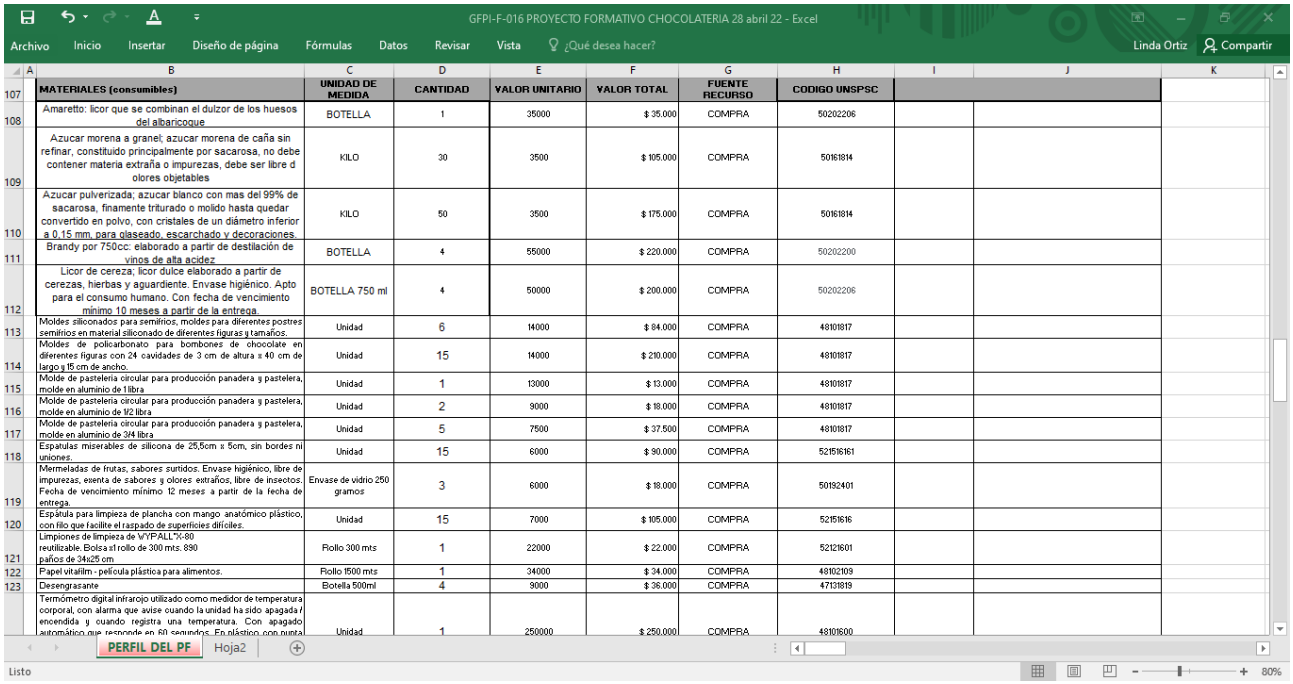
En el momento no estoy desarrollando la obligación

16. Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.

En el momento no estoy desarrollando la obligación

17. 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

Listado de materiales de formación enviados a cordinación académica y cordinación de formación profesional.



GFPI-F-016 PROYECTO FORMATIVO CHOCOLATERIA 28 abril 22 - Excel

	MATERIALES (consumibles)	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	FUENTE RECURSO	CODIGO UNSPSC
108	Amaretto: licor que se combinan el dulzor de los huesos del albaricoque	BOTELLA	1	35000	$ 35.000	COMPRA	50202206
109	Azucar morena a granel; azucar morena de caña sin refinar, constituido principalmente por sacarosa, no debe contener materia extraña o impurezas, debe ser libre d olores objetables	KILO	30	3500	$ 105.000	COMPRA	50161814
110	Azucar pulverizada; azucar blanco con mas del 99% de sacarosa, finamente triturado o molido hasta quedar convertido en polvo, con cristales de un diámetro inferior a 0,15 mm, para glaseado, escarchado y decoraciones.	KILO	50	3500	$ 175.000	COMPRA	50161814
111	Brandy por 750cc: elaborado a partir de destilación de vinos de alta acidez	BOTELLA	4	55000	$ 220.000	COMPRA	50202200
112	Licor de cereza; licor dulce elaborado a partir de cerezas, hierbas y aguardiente. Envase higiénico. Apto para el consumo humano. Con fecha de vencimiento mínimo 10 meses a partir de la entrega.	BOTELLA 750 ml	4	50000	$ 200.000	COMPRA	50202206
113	Moldes siliconados para semifrios, moldes para diferentes postres semifrios en material siliconado de diferentes figuras y tamaños.	Unidad	6	14000	$ 84.000	COMPRA	48101817
114	Moldes de policarbonato para bombones de chocolate en diferentes figuras con 24 cavidades de 3 cm de altura ± 40 cm de largo y 15 cm de ancho.	Unidad	15	14000	$ 210.000	COMPRA	48101817
115	Molde de pastelería circular para producción panadera y pastelera, molde en aluminio de 1 libra	Unidad	1	13000	$ 13.000	COMPRA	48101817
116	Molde de pastelería circular para producción panadera y pastelera, molde en aluminio de 1/2 libra	Unidad	2	9000	$ 18.000	COMPRA	48101817
117	Molde de pastelería circular para producción panadera y pastelera, molde en aluminio de 3/4 libra	Unidad	5	7500	$ 37.500	COMPRA	48101817
118	Espatulas miserables de silicona de 25,5cm x 5cm, sin bordes ni uniones.	Unidad	15	6000	$ 90.000	COMPRA	521516161
119	Mermeladas de frutas, sabores surtidos. Envase higiénico, libre de impurezas, exenta de sabores y olores extraños, libre de insectos. Fecha de vencimiento mínimo 12 meses a partir de la fecha de entrega.	Envase de vidrio 250 gramos	3	6000	$ 18.000	COMPRA	50192401
120	Espátula para limpieza de plancha con mango anatómico plástico, con filo que facilite el raspado de superficies difíciles.	Unidad	15	7000	$ 105.000	COMPRA	52151616
121	Limpiones de limpieza de WYPALL*X-80 reutilizable. Bolsa x1 rollo de 300 mts. 890 paños de 24x25 cm.	Rollo 300 mts	1	22000	$ 22.000	COMPRA	52121601
122	Papel vitalim - película plástica para alimentos.	Rollo 1500 mts	1	34000	$ 34.000	COMPRA	48102109
123	Desengrasante	Botella 500ml	4	9000	$ 36.000	COMPRA	47131819
	Termómetro digital infrarojo utilizado como medidor de temperatura corporal, con alarma que avise cuando la unidad ha sido apagada / encendida y cuando registra una temperatura. Con apagado automático que responde en 60 segundos. En plástico con punta	Unidad	1	250000	$ 250.000	COMPRA	48101600

18. Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras.

No ha sido requerido para este periodo

19. Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro.

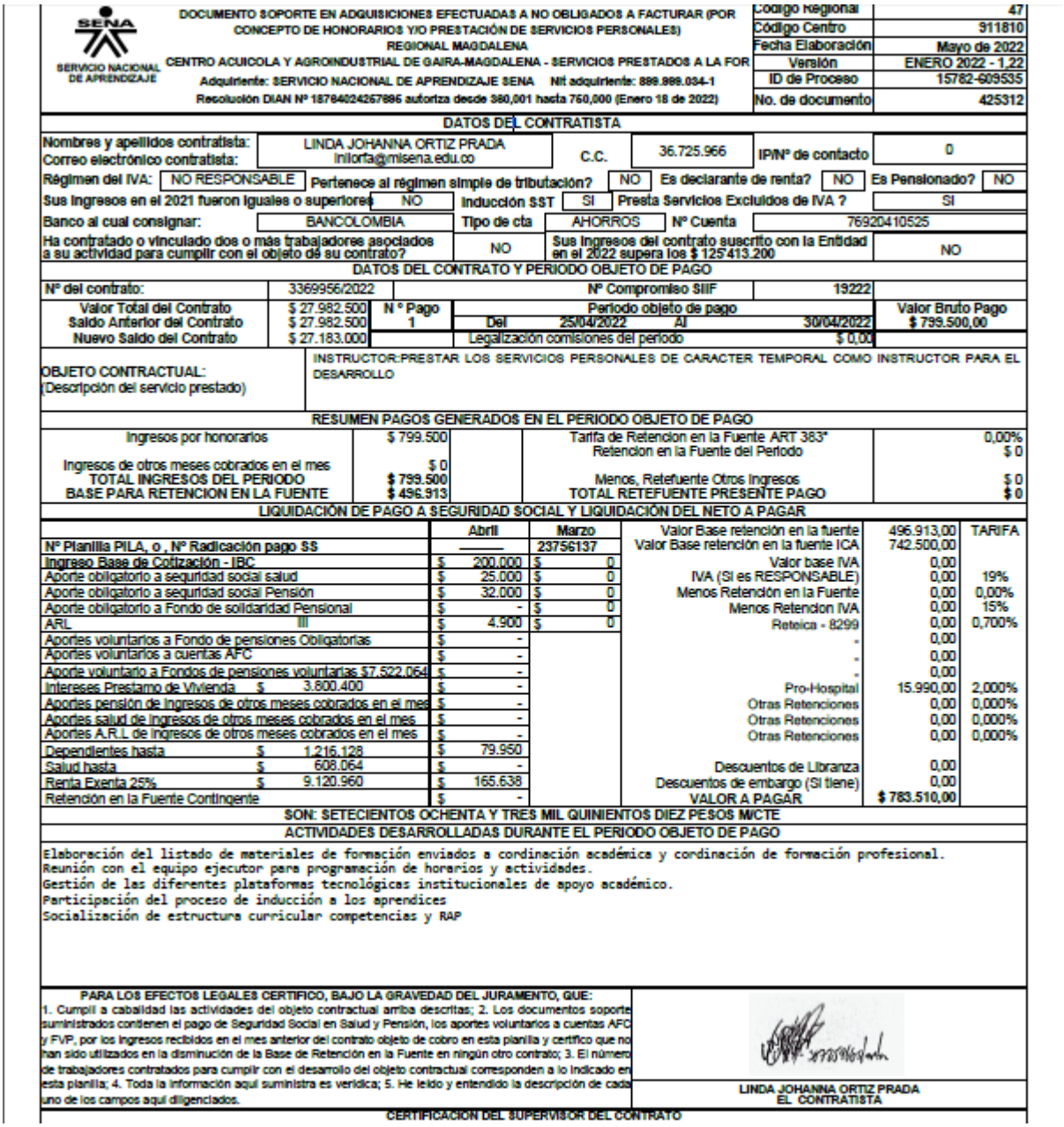
No ha sido requerido para este periodo

20. Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.

En el momento no estoy desarrollando la obligación

21. Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.

Informe contractual presentado a supervisor de contrato el cual incluye; planilla SI contratista, reporte de actividades y otros.



DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL MAGDALENA
CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA-MAGDALENA - SERVICIOS PRESTADOS A LA FOR
Adquirente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquirente: 899.999.034-1
Resolución DIAN Nº 18764024267886 autoriza desde 380,001 hasta 760,000 (Enero 18 de 2022)

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

Código Regional	47
Código Centro	911810
Fecha Elaboración	Mayo de 2022
Versión	ENERO 2022 - 1,22
ID de Proceso	15782-609535
No. de documento	425312

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista: / Correo electrónico contratista:	LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA lriiorta@misena.edu.co	C.C.	36.725.966	IP/Nº de contacto	0
Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	NO	Es declarante de renta? NO	Es Pensionado? NO
Sus ingresos en el 2021 fueron iguales o superiores	NO	Inducción SST	SI	Presta Servicios Excluidos de IVA ?	SI
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	Tipo de cta	AHORROS	Nº Cuenta	76920410525
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 2022 supera los $ 125'413.200			NO

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	3369956/2022		Nº Compromiso SIIF	19222	
Valor Total del Contrato	$ 27.982.500	N ° Pago	Periodo objeto de pago		Valor Bruto Pago
Saldo Anterior del Contrato	$ 27.982.500	1	Del 25/04/2022	Al 30/04/2022	$ 799.500,00
Nuevo Saldo del Contrato	$ 27.183.000		Legalización comisiones del periodo	$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL: (Descripción del servicio prestado)
INSTRUCTOR:PRESTAR LOS SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL COMO INSTRUCTOR PARA EL DESARROLLO

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 799.500	Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
		Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 0		
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	$ 799.500	Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	$ 496.913	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	$ 0

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

		Abril	Marzo			
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS		———	23756137	Valor Base retención en la fuente	496.913,00	TARIFA
Ingreso Base de Cotización - IBC		$ 200.000	$ 0	Valor Base retención en la fuente ICA	742.500,00	
Aporte obligatorio a seguridad social salud		$ 25.000	$ 0	Valor base IVA	0,00	
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión		$ 32.000	$ 0	IVA (SI es RESPONSABLE)	0,00	19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional		$ -	$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
ARL	III	$ 4.900	$ 0	Menos Retencion IVA	0,00	15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias		$ -		Reteica - 8299	0,00	0,700%
Aportes voluntarios a cuentas AFC		$ -		-	0,00	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064		$ -		-	0,00	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.600.400		$ -		-	0,00	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -		Pro-Hospital	15.990,00	2,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes		$ -		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Dependientes hasta $ 1.215.128		$ 79.950		Otras Retenciones	0,00	0,000%
Salud hasta $ 608.064		$ -				
Renta Exenta 25% $ 9.120.960		$ 165.638		Descuentos de Libranza	0,00	
Retención en la Fuente Contingente		$ -		Descuentos de embargo (SI tiene)	0,00	
				VALOR A PAGAR	$ 783.510,00	

SON: SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Elaboración del listado de materiales de formación enviados a cordinación académica y cordinación de formación profesional.
Reunión con el equipo ejecutor para programación de horarios y actividades.
Gestión de las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico.
Participación del proceso de inducción a los aprendices
Socialización de estructura curricular competencias y RAP

PARA LOS EFECTOS LEGALES 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 FVP, 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.

LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

22. Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.

No ha sido requerido para este periodo

23. Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.

Manejo de la plataforma Territorium.

24. Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral.

Sin evidencia

25. Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.

En el momento no me encuentro desarrollando dicha obligación.

26. Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.

Informes presentados a Supervisor de Contrato abril 2022.

27. Apoyar el desarrollo de los planes de mejoramiento en curso en el proceso de la formación profesional integral

En el momento no me encuentro desarrollando dicha obligación.

28. Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.

En espera de la Convocatoria para realizar el proceso

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA

FECHA INICIAL: 25/04/2022 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2499227 - CHOCOLATERIA..

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ACONDICIONAR CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS Y NORMATIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Aplicar análisis sensorial en alimentos de acuerdo con normativa y protocolos técnicos
• 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:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Obtener base de chocolate de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Operar equipos de procesamiento de cacao acorde con especificaciones técnicas.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Recibir alimentos según ficha técnica y legislación.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 40,00

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

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: LINDA JOHANNA ORTIZ PRADA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ACUICOLA Y AGROINDUSTRIAL DE GAIRA