SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL PUTUMAYO
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resolución DIAN Nº 18764024257695 autoriza desde 360,001 hasta 750,000 (Enero 18 de 2022)

Código Regional	**86**
Código Centro	**951810**
Fecha Elaboración	**Julio de 2022**
Versión	**MAYO 2022 - 2,22**
ID de Proceso	**43104-404837**
No. de documento	**501844**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO	**C.C.**	1.086.362.159	**IP/Nº de contacto**	3102957616
Correo electrónico contratista:	jjaramillop@sena.edu.co				

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**		45161289543	
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:	76/2022			**Nº Compromiso SIIF**		**4622**	
Valor Total del Contrato	$ 30.616.750	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 15.308.375	**6**	**Del**	**01/07/2022**	**Al**	**31/07/2022**	**$ 3.061.675,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 12.246.700		Legalización comisiones del periodo			$ 0,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA PRESENCIAL ASI COMO REALIZAR SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA DE REQUERIRSE. LO ANTERIOR DE ACUERDO AL PROCESO DE GESTIÓ

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 3.061.675		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	**$ 3.061.675**		Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 2.034.431**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

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

	Julio	**Junio**
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**9436616783**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.224.670	$ 1.224.670
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 153.100	$ 153.100
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 196.000	$ 196.000
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 12.800	$ 12.800
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.800.400	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ -	
Dependientes hasta $ 1.216.128	$ -	
Salud hasta $ 608.064	$ -	
Renta Exenta 25% $ 9.120.960	$ 678.144	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	2.034.431,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	2.712.575,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	27.126,00	1,000%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 3.034.549,00**	

SON: TRES MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Puerto Asís del 01 al 31 de julio de 2022, Instructor de formacion titulada y complementaria precencial. Impartir FPI alos cursos
1.HIGIENE Y MANIPULACION Cód. ficha:2580513 Lugar: Puerto Asis. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
RAP1.1.DETECTAR RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA TIPOS DE CONTAMINANTES (16 HORAS)
2.TECNICO EN COCINA Cod ficha:2561452 Lugar:Puerto Asis. HORARIO: 6:00PM A 12PM COMPETENCIA: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
RAP1.IDENTIFICA LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA, EL ROL DE LA FPI ACUERDO A SU PROYECTO DE VIDA (54 HORAS)
3. COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD
DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS)
3. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)

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.

JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
INSTRUCTOR G10

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
CC 1086362159		JARAMILLO PANCHALO JAMES EDMUNDO	INDEPENDIENTE	PRINCIPAL	BARRIO LA FLORESTA	PUERTO ASIS-PUTUMAYO	4227026	No

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2022-06	2022-06	1541855908	9436616783	I	2022/07/15	2022/07/07	BANCOLOMBIA	0	$361,900

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Codigo	Días	IBC	Aporte	Días	IBC	Aporte
1	CC	1086362159	JARAMILLO PANCHALO JAMES EDMUNDO	230301	30	$1,224,670	$196,000	ESSC18	30	$1,224,670	$153,100		0	$0	$0	14-23	30	$1,224,670	$12,800	0	$0	$0
Total	**Afiliados(1)**					**$1,224,670**	**$196,000**			**$1,224,670**	**$153,100**			**$0**	**$0**			**$1,224,670**	**$12,800**		**$0**	**$0**

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$196,000	$0	$0	$196,000
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$196,000	$0	$0	$196,000
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$12,800	$0	$0	$12,800
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	1	$12,800	$0	$0	$12,800
EPS (ADMINISTRADORAS: 1)				1	$153,100	$0	$0	$153,100
EMSSANAR	ESSC18	901,021,565	8	1	$153,100	$0	$0	$153,100
TOTAL				1	$361,900	$0	$0	$361,900

usuario: 1086362159
clave: Panchalo93

2022/07/22 10:29 AM

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, julio de 2022

Señor
JESÚS LEONARDO CABRERA GUZMÁN
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 076-2022
Coordinador Académico
Puerto Asís - Putumayo

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

Referencia: No 076 del año 2022

James Edmundo Jaramillo Panchalo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.086.362.159 de El Tambo Nariño, en mi calidad de Contratista del SENA, en Formación Profesional Integral, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de TREINTA MILLONES SEISCIENTOS DIECISEIS MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($30.616.750). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). DIEZ (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2022, por valor de TRES MILLONES SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 3.061.675) Cada uno incluido IVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la dirección Administrativa y Financiera de la Dirección general, en la cuenta de ahorros No. 45161289543 de BANCOLOMBIA, cuyo titular es el contratista

Plazo: Será hasta el **30 de noviembre** de 2022.

OBJETO:
Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo con el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular del en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, de acuerdo a la zona asignada en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1 Curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2580513 Lugar: Puerto Asís. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 4. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (32 HORAS) 2 INDUCCIÓN E INICIO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA ficha No. 2561452 Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. Rap: 1.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. (54 HORAS) 3. Curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS)	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**

		4. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)	
2	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Registrar juicios evaluativos en el aplicativo Sofía Plus.	Enlace de portafolio **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen estos aspectos. Esta obligación será requisito para el pago.	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en Sofia Plus. Demostrar manejo de plataforma Sofia Plus.	Reporte de juicios evaluativos y gestión de novedades en Sofia plus **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**
4	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o	Atender el requerimiento del coordinador, para conformar el	Acta y listado de asistencia

	conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	equipo curricular de acuerdo al perfil profesional.	
5	Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1 Curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2580513 Lugar: Puerto Asís. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 4. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (32 HORAS) 2 INDUCCIÓN E INICIO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA ficha No. 2561452 Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. Rap: 1.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. (54 HORAS) 3. Curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**

		DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS) 4. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)	
6	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1 Curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2580513 Lugar: Puerto Asís. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 4. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (32 HORAS) 2 INDUCCIÓN E INICIO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA ficha No. 2561452 Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. Rap: 1.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. (54 HORAS) 3. Curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**

		ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS) 4. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)	
7	Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para selección de aprendices entre otras.	Conformar los equipos de desarrollo curricular de acuerdo a requerimientos de coordinación académica.	Acta de conformación de equipo.
8	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo Compromiso —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje.	Estar atento a los requerimientos de coordinación académica.	Correo de requerimiento y ficha asignada.
9	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa.	Formato de solicitud de materiales debidamente diligenciado.
10	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1 Curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2580513 Lugar: Puerto Asís. Competencia:	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA**

		MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 4. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (32 HORAS) 2 INDUCCIÓN E INICIO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA ficha No. 2561452 Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. Rap: 1.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. (54 HORAS) 3. Curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS) 4. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)	**Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**
11	Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Gestionar la programación de instructores de formación transversal en las fichas a su cargo.	Cronograma de la programación de instructores de transversalidad.
12	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de	Gestionar la orientación del equipo de etapas productivas a	Listado de asistencia a capacitaciones de SEP

	la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiz.	
13	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1 Curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2580513 Lugar: Puerto Asís. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 4. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (32 HORAS) 2 INDUCCIÓN E INICIO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA ficha No. 2561452 Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. Rap: 1.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. (54 HORAS) 3. Curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS)	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**

		4. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)	
14	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo al procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**
15	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1 Curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2580513 Lugar: Puerto Asís. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 4. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (32 HORAS) 2 INDUCCIÓN E INICIO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA ficha No. 2561452 Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. Rap: 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**

		CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL. (54 HORAS) 3. Curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS) 4. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)	
16	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Actualizar permanentemente los formatos y procedimientos relacionados a la gestión de la FPI desde la plataforma compromISO	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**
17	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Participar en la Semana de Planeación y Seguimiento del 11 al 15 de julio de 2022 (40 horas)	Listado de asistencia
18	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los	Acceder a las diversas plataformas de gestión de FPI para la ejecución idónea del contrato (Sofia Plus, ComprimISO, SIcontratistas, entre otras)	Formatos de gestión de FPI actualizados y descargados de las plataformas oficiales

	programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.		
19	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera.	Participar en la Semana de Planeación y Seguimiento del 11 al 15 de julio de 2022	Listado de asistencia
20	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Utilizar las herramientas virtuales para orientar la formación de acuerdo a los lineamientos establecidos.	Documentos solicitados para el proceso.
21	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Motivar a los aprendices dando a conocer los estímulos que tiene el SENA.	Listas de asistencia a las charlas motivacionales.
22	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.	Orientar al aprendiz en cumplimiento de la gestión de FPI soportado con los documentos establecidos para los hallazgos, evidencias y novedades.	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**
23	Tener dominio básico de las herramientas de las tecnología y la información para fortalecer el procesos formativo.	Demostrar el dominio de las herramientas tecnológicas	Uso adecuado de las herramientas disponibles.
24	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Manejar la comunicación asertiva	Comunicaciones emitidas cuando sea necesario
25	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Demostrar el dominio de las herramientas informáticas (Excel, software contable, cloudlabs)	Uso adecuado de las herramientas disponibles.
26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de julio **de 2022** de	Informe mensual de actividades

	presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación académica y el supervisor del contrato	correspondiente al mes de julio **2022**
27	Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1 Curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2580513 Lugar: Puerto Asís. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 4. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (32 HORAS) 2 INDUCCIÓN E INICIO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA ficha No. 2561452 Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. Rap: 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**

		CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL. (54 HORAS) 3. Curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS) 4. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)	
28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Apoyar el proceso de inducción de aprendices, estar atento al requerimiento del supervisor.	Listado de asistencia de aprendices.
29	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la formación (plataforma CompromISO, Territorium y Sofía plus).	Demostrar dominio y aplicación de las plataformas dispuestas por la entidad.	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**
30	Entregar oportunamente los reportes mensuales.	Presentar el informe mensual de actividades correspondiente al mes del pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual del mes de **julio de 2022**

31	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar al equipo SIGA en las actividades que sea requerido.	Acta de conformación de equipo Listado de asistencia.
32	Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1 Curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2580513 Lugar: Puerto Asís. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 4. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (32 HORAS) 2 INDUCCIÓN E INICIO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA ficha No. 2561452 Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. Rap: 1.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. (54 HORAS) 3. Curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**

		DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS) 4. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)	
33	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.	Realizar el pago de seguridad social del mes en referencia de acuerdo al nuevo procedimiento legal.	Planillas de pago salud y pensión mes de junio de 2022 con numero: 9436616783 expedido por aportes en línea con Usuario: **1086362159** Y Contraseña: **Jaramillo93**
34	Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1 Curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2580513 Lugar: Puerto Asís. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 4. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (32 HORAS) 2 INDUCCIÓN E INICIO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA ficha No. 2561452 Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. Rap: 1.IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**

		CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL. (54 HORAS) 3. Curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS) 4. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)	
35	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado en cuanto a la información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional.
36	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Dar cumplimiento al objeto contractual, de acuerdo a la misión institucional, apoyo a coordinación académica en la revisión de informes y cuentas del mes de **julio de 2022.**	Reporte de revisión de cuenta en DRIVE “Hoja de Ruta” y “Estructura contable” del mes de **julio de 2022.**
37	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Aplicar la normatividad existente en el SENA.	Actuar de acuerdo a la normatividad.
38	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificados de curso “desarrollo de habilidades para el desempeño del instructor”

	modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.		
39	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.	Aplicar el manual de procedimientos establecidos en el SENA, de acuerdo a SIGA.	Documentos que soporten la ejecución de la formación profesional Integral.
40	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena
41	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar de las actividades programadas por SENNOVA cuando sea requerido	Certificados de participación en eventos SENNOVA.
42	Entregar los 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 y/o titulada.	Diligenciar los soportes de ingreso de aprendices en las diferentes ofertas, cuando sea requerido.	Carpeta de soportes documentales del ingreso.
43	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la coordinación académica, para impartir dicha formación.	Dar a conocer la convocatoria de los programas ofertados utilizando los medios digitales disponibles cuando sean requeridos.	Ecard de la divulgación por medios tecnológicos.
44	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Estar atento a los requerimientos de coordinación académica.	Correo de requerimiento y ficha asignada. documentos de soporte

45	impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.	Estar atento a los requerimientos de coordinación académica.	Correo de requerimiento y ficha asignada. documentos de soporte
46	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, cierre de fichas.	**IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN FORMACIÓN COMPLEMENTARIA Y TITULADA:** 1 Curso complementario HIGIENE Y MANIPULACIÓN Cód. ficha No: 2580513 Lugar: Puerto Asís. Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE. RAP 4. REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA. (32 HORAS) 2 INDUCCIÓN E INICIO DE FORMACIÓN TÉCNICO EN COCINA ficha No. 2561452 Competencia: Resultado de Aprendizaje de la Inducción. Rap: 1.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. (54 HORAS) 3. Curso complementario COCINA TIPICA COLOMBIANACód. ficha:2596843 Lugar: VALLE DEL GUAMUEZ. Competencia:PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALEA LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO,	Portafolio del instructor **Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA** **Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452**

		INDUSTRIA Y TURISMO) (50 HORAS) 4. Participacion en la semana de reinduccion del 11 al 15 de julio (40 HORAS)	
47	En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, "2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2022.	Dar cumplimiento a la norma establecida	Certificado de proceso vigente numero de certificado, vigencia.
48	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Verificar ambientes de formación, Mantener elementos de escritorio, equipo de cómputo e IP en buen estado. Diligenciar el Formato de Reporte de novedades de ambientes de aprendizaje	Ambientes de aprendizaje en buen estado
49	El instructor contratista deberá dejar constancia explicita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o	Contrato numero 076-2022 únicamente con el centro agroforestal y acuícola arapaima Regional Putumayo	Contrato numero 076-2022

	Dependencias de la entidad durante la vigencia 2022.		
50	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 programe.	Participar de las reuniones que programe el líder SIGA, de la regional y mantener al día los formaos establecidos. Cuando sea requerido	Listado de asistencia Actas cuando sea requerido
51	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Atender los requerimientos de Registro calificado. Cuando sea requerido	Listados de asistencia Cuando sea requerido
52	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atender los requerimientos de Coordinación Académica.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual
53	El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Apoyar el equipo de Desarrollo curricular en la revisión y gestión de proyectos del Centro. Cuando sea requerido	Acta de conformación equipo Correo de designación. Cuando sea requerido.
54	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Prestar apoyo a la oferta educativa del centro en los diferentes puntos de atención. E	Listado de inscritos
55	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato;	Cumplir con el objetivo contractual	Documentos que soporten el cumplimiento del objetivo
56	Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.	Utilizar las plataformas digitales que dispone el SENA para diligenciar planilla de pagos, compromiso (formatos)	Formatos establecidos por la institución
57	El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del	Estar atento a los requerimientos de coordinación academica	Acciones realizadas en pro del cumplimiento

	desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complemente o la sustituya y directrices que estén en vigencia.		
58	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.	Estar atento a los requerimientos de coordinación academica	Acciones realizadas en pro del cumplimiento

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. 9435456368 de la planilla, expedida en la plataforma aportes en línea correspondiente al mes de junio de 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

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 entidades(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.

usuario: 1086362159
clave: Jaramillo93

Evidencias en (22) folios

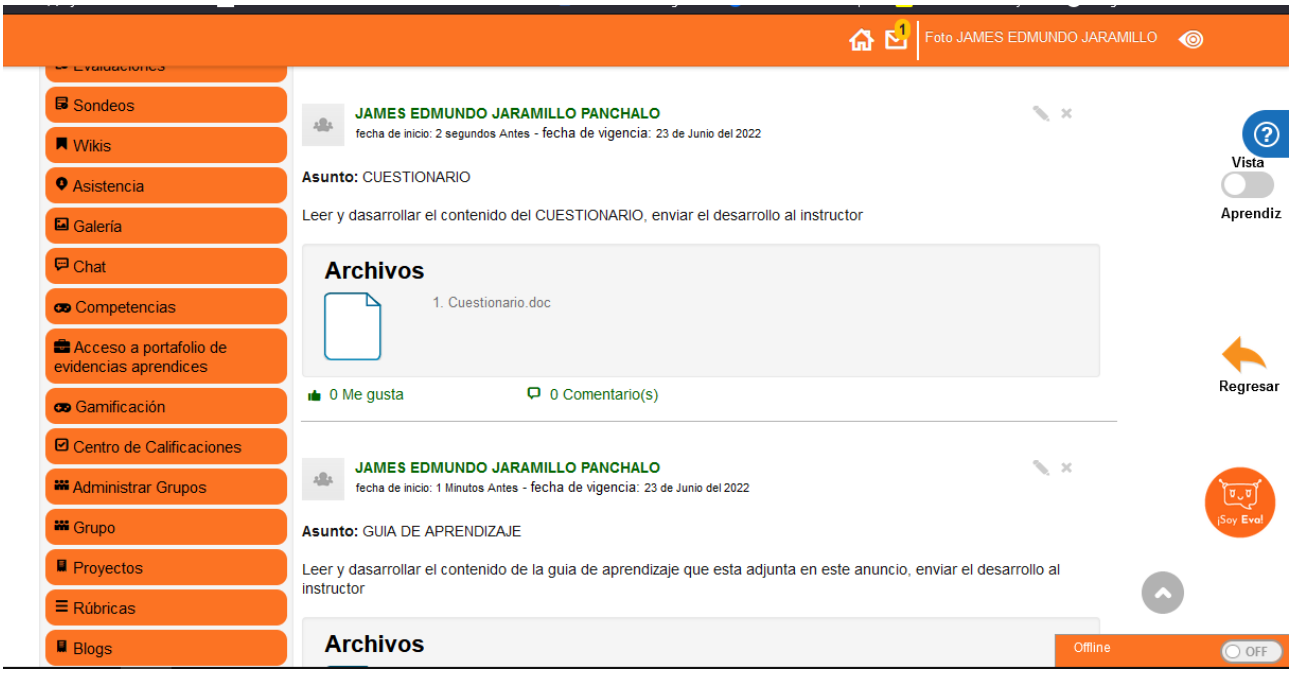
Cordialmente,

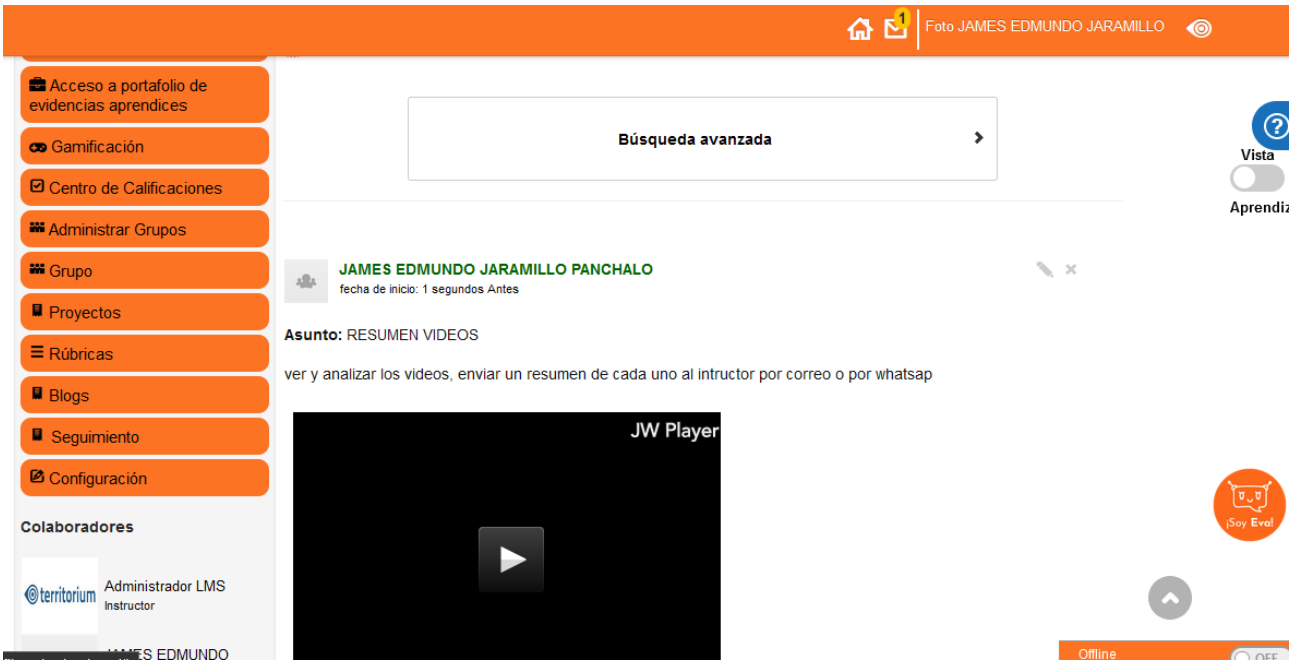
Firma
JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO
Contratista
C.C. No.1.086.362.159 de El Tambo Nariño

Recibí a satisfacción:

Firma
JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
Supervisor(a) Contrato No.076-2022 de 2022
COORDINADOR ACADÉMICO

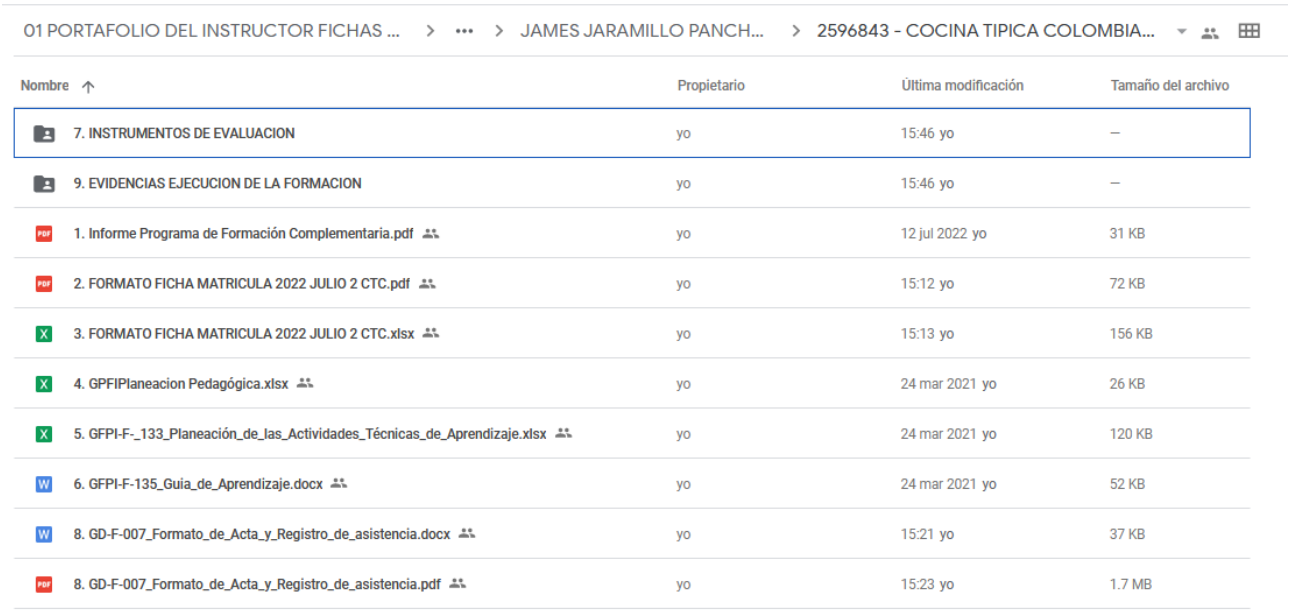
Actividades territorium



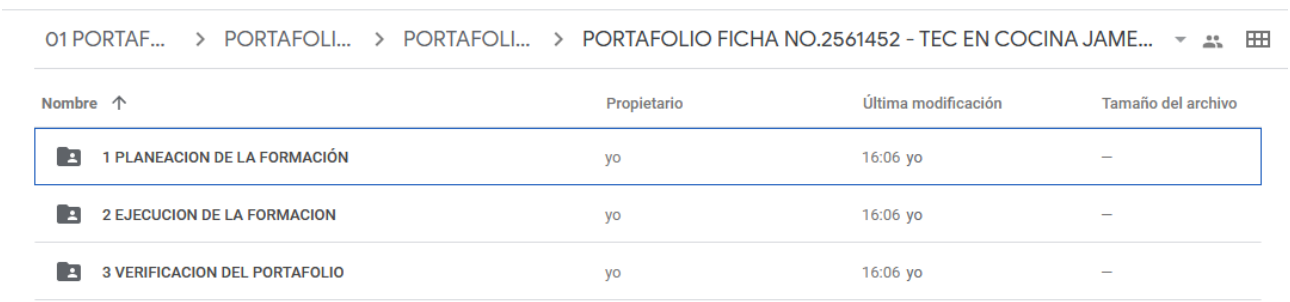


Evidencias portafolios

Enlace portafolio ficha 2596843 COCINA TÍPICA COLOMBIANA



Enlace portafolio Técnico en COCINA ficha No. 2561452



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2580513 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 15,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2561452 - 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.
• 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:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	53,80

FICHA DE APRENDIZAJE:	2596843 - COCINA TIPICA COLOMBIANA
• 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR.
ELABORAR POSTRES CALIENTES Y POSTRES FRÍOS NACIONALES, SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE CALIDAD

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 49,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 119,50

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
11/07/2022	16/07/2022	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 40,00

INSTRUCTOR: JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

Documento de Trabajo No Controlado -16-10-2019

CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO
SENA - REGIONAL PUTUMAYO

Programa de formación:	TECNICO EN COCINA	**Nº de ficha de caracterizacion:** 2561452	
Competencia:	INDUCCION	**Ambiente de Aprendizaje:** COCINA	**Mes:** ABRIL
Resultado de aprendizaje:		**Horario:**	6:PM A 12AM
Instructor:	JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO	*Asistió: Firma* / *No asistió: X*	

No.	Nombres y apellidos / Fecha	18/07/2022 Lunes	19/07/2022 Martes	20/07/2022 Miércoles	21/07/2022 Jueves	22/07/2022 Viernes	/2022 Sabado	/2022 Domingo
1	ALDAIR ANTONIO LOPEZ OROZCO	Aldair lopez	Aldair Lopez		Aldair lopez U.			
2	ALEJANDRA SALAZAR NARVAEZ	Alejandra	Alejandra.		Alejandra.			
3	ANGIE YULISA DELGADO TELLO	Angie	Angie		Angie			
4	ARLEY BUITRAGO OLARTE	Arley	Arley		Arley			
5	BLANCA MILVIA LOPEZ SOLARTE	Blanca lopez	Blanca lopez.		Blanca lopez			
6	CLAUDIA MILENA CAICEDO HURTADO	Claudia Mile	Claudia		Blanca lopez			
7	DAYANNA FERNANDA QUIÑONEZ QUINTANA							
8	DIDIER ANSELMO CABRERA JUAGIBIOY	Didier cabrera	Didier Cabrer		Didier cabrera			
9	EDWIN EUGENIO MANZANARES ALVAREZ	Edwin Manz	Edwin Manz		Edwin Manz			
10	JHOANN ESTEBAN TRIVIÑO VARGAS				Jhoan Trivino			
11	KARLA YULENA BRAVO PANTOJA				Karla Bravo			
12	LEONARDO FABIO ARANGO IMBUS	Leonardo	Leonardo.		Leonardo			
13	LIBIA MIREYA OSORIO PATIÑO	Libia Osorio	Libia Osorio		Permiso			
14	MARIA ANGELICA LERMA ARCILA	Ma Angelica.	Ma Angelica		Ma Angelica Lerma			
15	MARYORI FERNANDA ANDRADE JARAMILLO							
16	NUBIA DEL CARMEN VALENCIA GARCIA	Nubia Valencia	Permiso		Nubia Valencia			
17	PAOLA ANDREA GUINCHIN PECILLO	Paola G	Paola G		Paola G.			
18	YICED KARINA MARTINEZ CASTILLO	Karina						
19								
20								

Firma
Instructor: JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Cumplimiento.

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Inez Isabel Diaz	36293327						3219356081		Inez Isabel Diaz
	Lida Amalia Martinez	1127076272						3219356081		Lida Amalia Martinez
	Fernay Bejarano	93438768						311 8[illegible]9168		Fernay Bejarano
	Jeveleen López	1007148212						3202646543		[illegible]
	Delsy Josa	1127079075						3009735591		Delsy Josa
	Candida Senato	40702655						3142493771		Candida S.
	Karla Jansasoy	1007432533						3147702884		Karla Jansasoy
	Carlos Lopez	18124830						3122025002		[illegible]
	Mireya Stella Lopez	69008313						3143364753		[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.

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA_____ DEL MES DE_____ DEL AÑO 20

OBJETIVO (S): Concierto

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	Nivola Stella Lara	69008373					Objectivo5@hotmail.com			
	Carlos Lopez Ramos	18124830								
	Luisa Alejandra Quiroz	1007012366					luisaquiperes8@gmail.com			Luisa Quiroz
	Candida Serrato	40782655					Candidaserratogarcia			Candida S.
	Heidy Gomez	1127078066					heidy2296@hotmail.com			Heidy Gomez
	Mariana Moralesdiaz	3985176					?			
	Karen Agredo	1127077374								Karen Agredo
	Cristian Garca									
	Julieth Cifuentes	1127076366					kevinblossy194@gmail.com			
	Joaquin Agredo	18164270								

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.

ACTA No.		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: Inicio de formación presencial para curso de COCINA TIPICA COLOMBIANA FICHA No. 2596843		
CIUDAD Y FECHA: 22 de julio de 2022	**HORA INICIO: 9:00 am**	**HORA FIN: 2:00 pm**
LUGAR Y/O ENLACE: CASA DE RETIRO VALLE DEL GUAMUEZ	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA**	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Presentación instructor

2. Presentación e inicio curso higiene y manipulación

3. desarrollar cuestionario de asistencia de forma electrónica

4. inducción al curso.

5. Despedida

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN: Presentar y dar a conocer el programa denominado COCINA TÍPICA COLOMBIANA FICHA No. 2596843
Establecer los horarios de clase y metodología

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Presentación del instructor James Jaramillo Panchalo**
2. **socialización del desarrollo curricular del programa e inicio de clase**
3. **brinda el espacio para el desarrollo del cuestionario de asistencia**
4. **se da la inducción al curso complementario**
5. **Despedida**

CONCLUSIONES

Después de haber dado a conocer el curso se establece dictar formación de 9 Am A 2 pm los días viernes, sábado y domingo desde el 22 de julio al 31 de julio de 2022.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

Dictar formación de 9 Am A 2 pm los días viernes, sábado y domingo desde el 22 de julio al 31 de julio de 2022.	**James Jaramillo Panchalo**	**22 de julio de 2022**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia) **Nota:** Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.		

Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

JAMES EDMUNDO JARAMILLO PANCHALO

Con Cedula de Ciudadania No. 1086362159

Cursó y aprobó la acción de Formación

DESARROLLO DE HABILIDADES PARA EL DESEMPEÑO DEL INSTRUCTOR SENA

con una duración de 96 horas

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en Puerto Asís. a los cuatro (4) días del mes de septiembre de dos mil veinte (2020)

Firmado Digitalmente por

WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
Subdirector
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA
REGIONAL PUTUMAYO

69766911 - 04/09/2020
FECHA REGISTRO

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 9518002162812CC1086362159C.

EVIDENCIA PLAN SEMANAL

