PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 30 de noviembre del 2022.

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

Dependencia: Coordinación Académica
Rionegro - Antioquia

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

Referencia: 3364834 del año 2022

Viviana Cruz Vega, identificado con la cédula de ciudadanía No. 25285428 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

> **Valor y forma de Pago**: Se fija como valor total del contrato la suma de treinta y nueve millones novecientos setenta y cinco mil pesos ($39.975.000), Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera. Diez (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre del 2022, por valor de tres millones novecientos noventa y siete mil quinientos pesos ($ 3.997.500) sin IVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la dirección administrativa y financiera dela Dirección General, en la cuenta de ahorros N°55632566904 de Bancolombia, cuyo titulares el (la) contratista.

.

Plazo: con adición hasta el 30 de noviembre de 2022.

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

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

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

	procedimiento de Desarrollo Curricular GFPI-G-012		de formación en Territorio Cursos virtuales de Pastelería fichas # 2667963, 2667964, 2667965, 2667966.
2	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada,en el reconocimiento de aprendizajes previos y el reporte de deserción de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y que hayan manifestado su deseo de no continuar en el proceso de formación	Implementación de la Guía de Inducción Creación del portafolio del aprendiz Reporte Novedad del Aprendiz - Deserción	Juicios Evaluativos registradas en Sofía plus y en el LMS, Plataforma Territorio – Resultados Inducción Agendas cargadas en Sofia plus y actas Cursos virtuales de Pastelería: fichas #2667963, 2667964, 2667965, 2667966.
3	Ejecutar el desarrollo de las actividades de aprendizaje de acuerdo con lo establecido en la Guía de aprendizaje, y en la Guía para desarrollar los procesos formativos GFPI-G-013 y emitir los juicios evaluativos respectivos al proceso de formación.	Orientar, asesorar, acompañar y evaluar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje (presenciales, virtuales y a distancia	▪ Guía de aprendizaje Evidencias del instructor y del aprendiz en LMS ▪ Reporte generado en SOFIA PLUS “Reporte de juicios de Evaluación” Cursos virtuales de Pastelería, fichas # 2667963, 2667964, 2667965, 2667966. . Agenda del Instructor
4	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Registrar en la plataforma Actividades y Material de Apoyo para la Formación profesional Integral	● Material de Apoyo ● Actividades de Aprendizaje Pruebas de conocimiento
5	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde		NO APLICA

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

A continuación relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y

el No. 1049131464 - 1050032622 de la planilla, expedido por planilla simple, correspondiente al mes de octubre y noviembre, del año 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

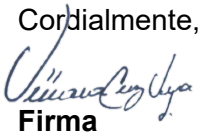
Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI_NO_x_ he suscrito otro u otros contratos con entidad(es) 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 (7) folios

Cordialmente,



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

Recibí a satisfacción:

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

Evidencias aportadas al informe de ejecución contractual del mes de noviembre
Evidencia 1: Agenda de Sofia plus

INSTRUCTOR: VIVIANA CRUZ VEGA

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

FECHA INICIAL: 01/11/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2667964 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2667966 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2667965 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32.00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2667963 - PASTELERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	32.00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	128.00

PASTELERIA. (2667963)
P63520028 CO2667963 R5 C9503

Impartido por:
Administrador LMS , VIVIANA CRUZ VEGA

Herramientas

- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- Metricas SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Sondeos
- Wikis
- Asistencia

Ordenamiento

Foros

Nuevo foro

Foro de Dudas e Inquietudes
Total Respuestas: (15) Individual
Nuevas Respuestas: (0)
Nuevos comentarios: (0)
Foro calificable:No
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2022-10-26 00:00:00 Fecha fin: 2022-11-22 23:30:00
Fecha ultima modificación: 2022-10-25 19:02:50

Responder

Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 1
Total Respuestas: (32) Individual
Nuevas Respuestas: (0)
Nuevos comentarios: (0)
Foro calificable:Si
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2022-10-26 00:00:00 Fecha fin: 2022-11-20 23:59:00
Fecha ultima modificación: 2022-10-25 19:01:36

Responder

Foro Social
Total Respuestas: (24) Individual
Nuevas Respuestas: (0)
Nuevos comentarios: (0)
Foro calificable:No
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si

Centro de calificaciones

PASTELERIA. (2667963)

Enviar correo a usuarios seleccionados | Histórico de correos enviados | Ponderaciones | Equivalencias | Descargar calificaciones | Ordenar RAPS | Sincronización de Raps

Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas

Filtro: Mostrar todas las celdas que cont

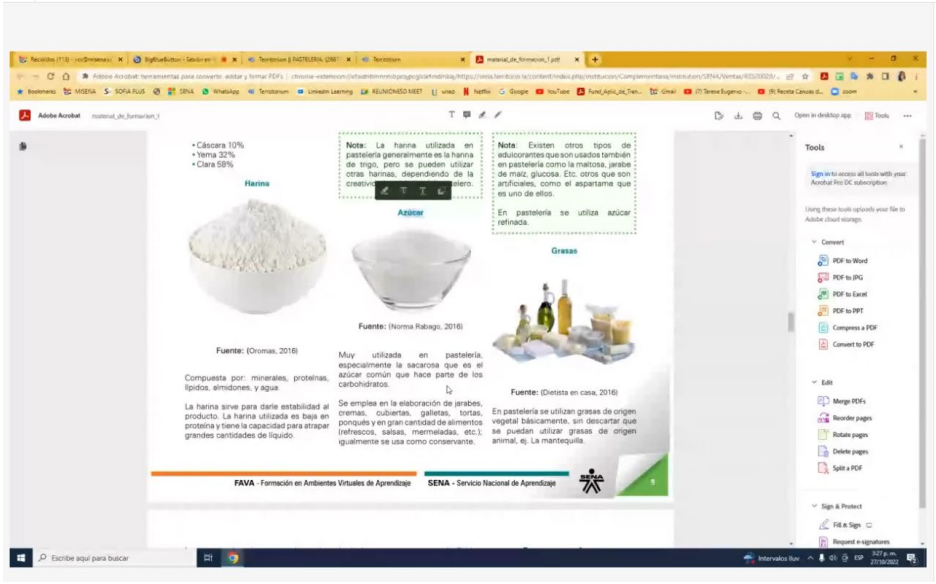
Sondeos | Blogs | Evaluaciones | Foros | Retos | Scorms | Evide

Buscar ...

Aprendiz	Nombre	Correo	Semáforo	Sondeos	Actividades ...	Cuestionario ...	Actividad In ...	Foro temáti. ...	Ejercicio pr ...	Collage: "Po ...	Estudio de c ...	Actividad In ...	RAP 1 ELABOR ...	RAP 2 ACONDI ...
74339694cc	CARLOS ARTURO MOLINA LEGUIZAMON	cape-83@hotmail.com	100%			A	A	A	A	A	A	A		
1048850739cc	EDUAR ENRIQUE GAMBA ROJAS	eduargamba@gmail.com	100%			A	A	A	A	A	A	A		
79614594cc	CARLOS RAUL RIOS CELIS	bordadoscr@hotmail.com	86%			A	A	A	A	A	A	D		
1032680052ti	DANIELA TORRES MORENO	danitorresmore@gmail.com	86%			A	A	A		A	A	A		
1102725077cc	ADRIANA CHAVARRO DIAZ	pajualar@hotmail.com	71%			A	A	A	D		A			
1130824ppt	CARLA JHONEIDA VIERA DELGADO	carlavieradel25@gmail.com	57%			A	A	A				A		
1003715642cc	DANIS DANIELA NEGRETE SIERRA	danisnegrete@gmail.com	43%			D	A	A						
65630972cc	DIANA MILENA CARDENAS ALBA	dianamilenacardenasaln@gmail.c	43%						A	A	A			

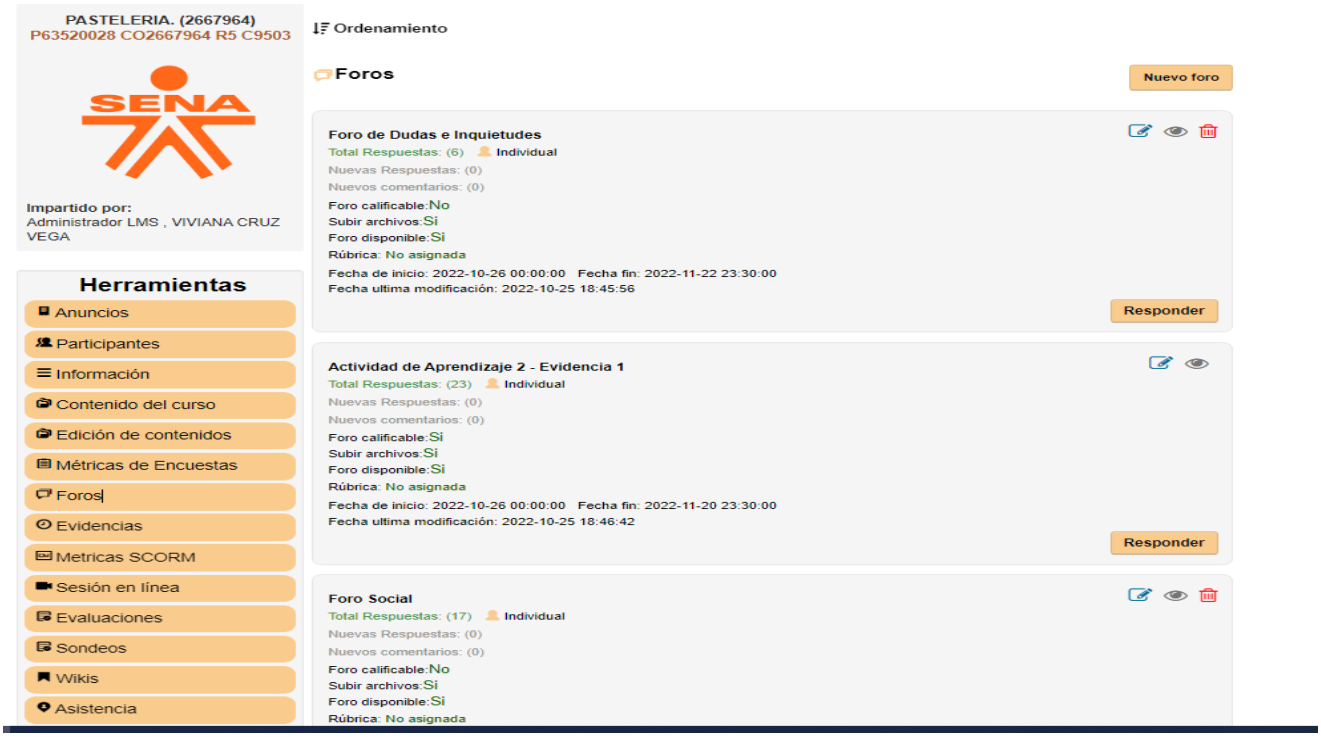
Sesión en línea:

Sesión en línea 1, Bienvenida e inducción a la plataforma

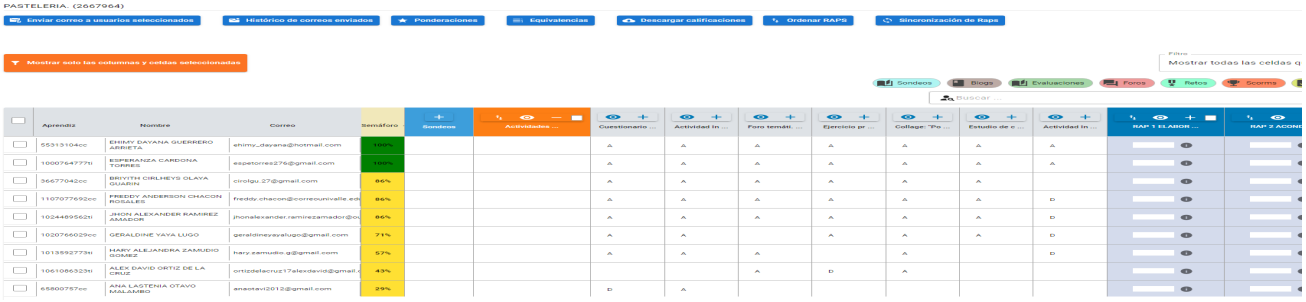


ROSARIO:Buenas tardes
VIVIANA:https://sena.territorio.la/cms/index.php
CHRISTOPHER NEVILLE DUMETT:Buenas tardes
MANUELA RAMIREZ:Buenas tardes
Rodrigo Navarro:Hola a todos
ANA LUCIA CHAVERRA:Muy buenas tardes instructora y compañeros aprendices

Pastelería ficha # 2667964
Foros:

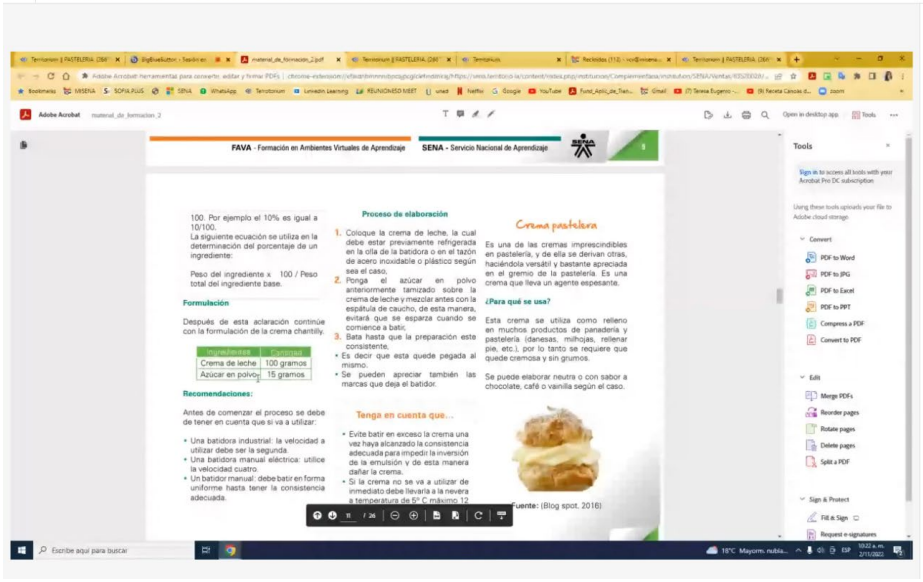


Centro de calificaciones:



Sesión en línea

Sesión en línea 2 "Preparaciones básicas"



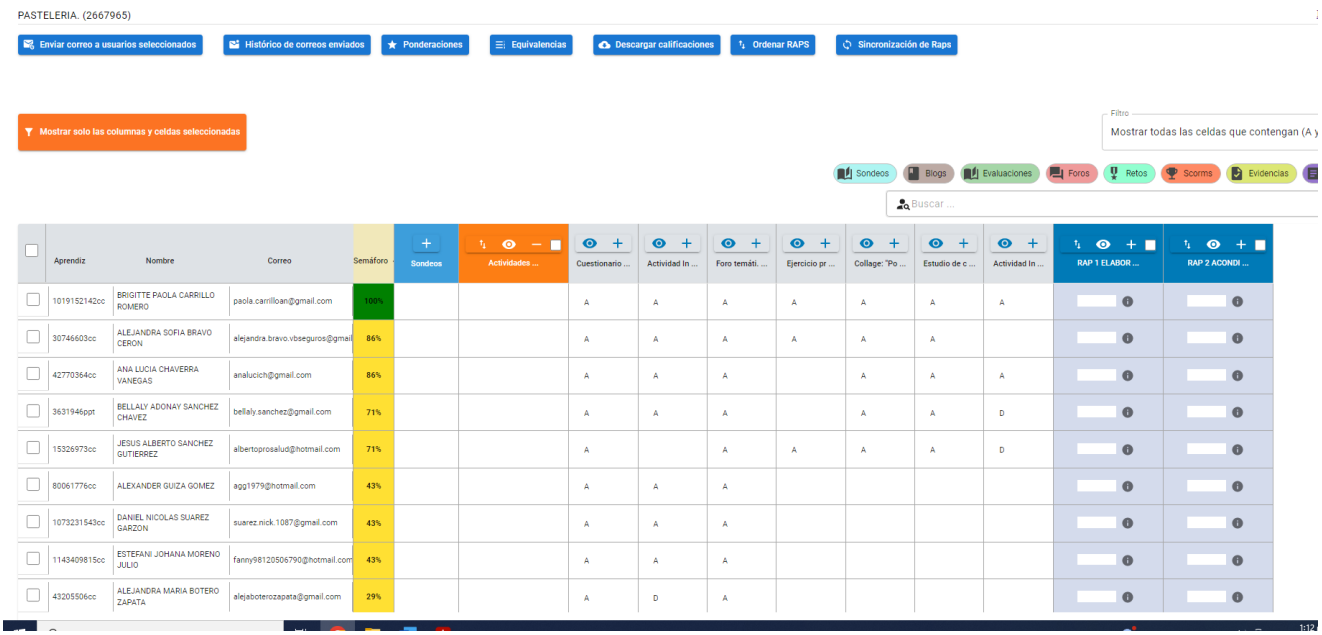
Rodrigo navarro:Nuevos días compañeros
Cristian de la ossa:Si señora
Rodrigo navarro:Estamos escuchando bien
LUIS ALFREDO ARIAS:si muy bien
DIANA MILENA CARDENAS:profe que pena no se si sumerce esta hablando es que se trasferencia
DIANA MILENA CARDENAS:no escucho nada
GERARDO URIBE:algun compañero que podamos compartir las clases o tareas
MARTHA RUTH GIRALDO:profe, si se le escucha
Jhon Ramirez:Si señora

Pastelería; ficha

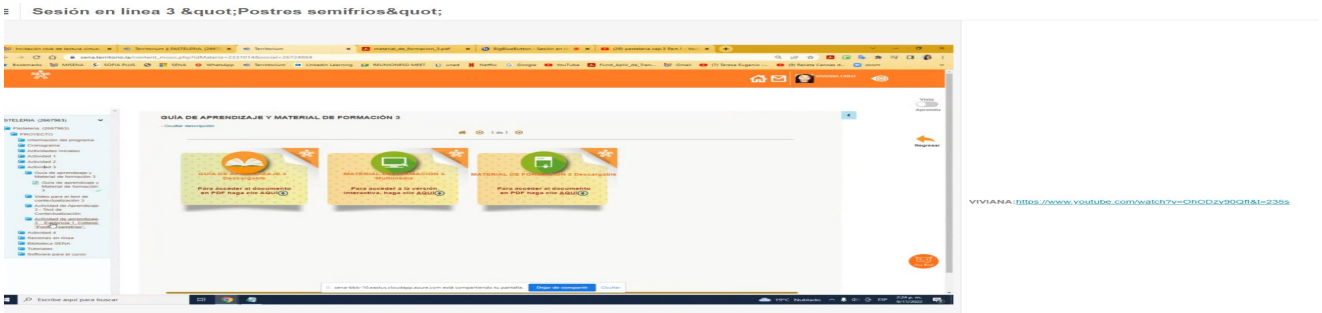
2667965 Foros:



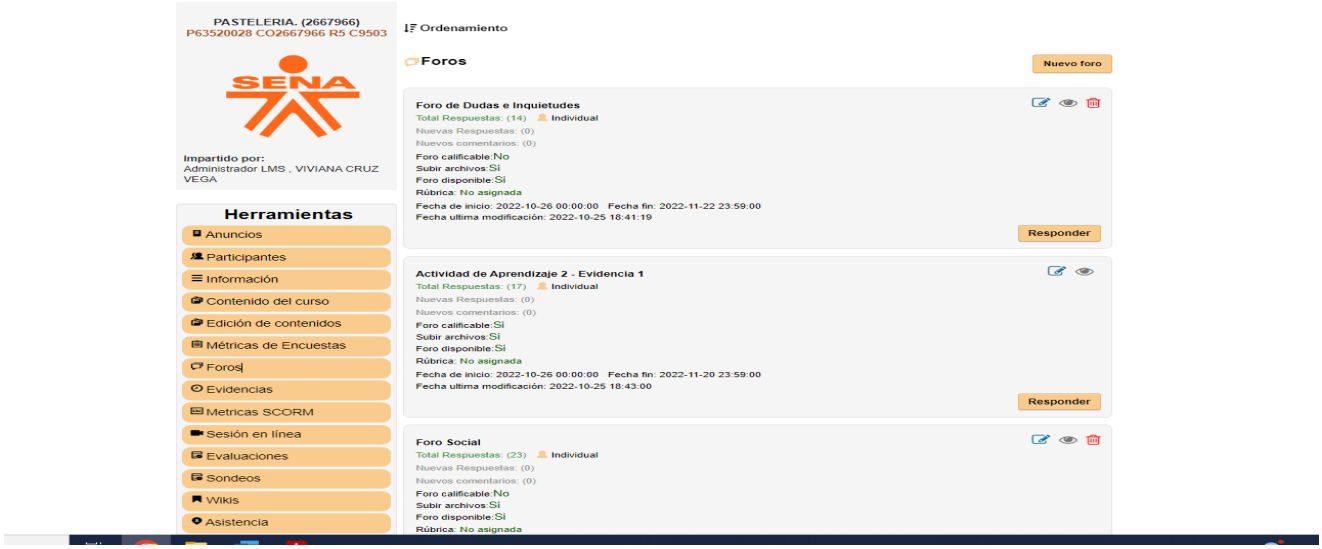
Centro de calificaciones:



Sesión en línea



Pastelería Ficha # 2667966
Foros



Centro de calificaciones

PASTELERIA. (2667966)

Enviar correo a usuarios seleccionados | Histórico de correos enviados | Ponderaciones | Equivalencias | Descargar calificaciones | Ordenar RAPS | Sincronización de Raps

Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas

Filtro: Mostrar todas las celdas que contengan (

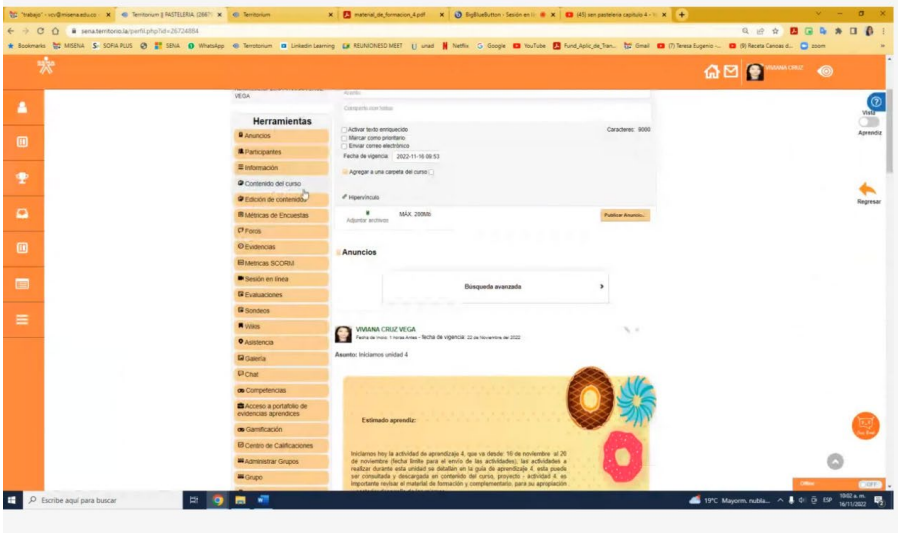
Sondeos | Blogs | Evaluaciones | Foros | Retos | Scorms | Evidencias

Buscar ...

Aprendiz	Nombre	Correo	Semáforo	Sondeos	Actividades ...	Cuestionario ...	Actividad In ...	Foro temáti. ...	Ejercicio pr ...	Collage: "Po ...	Estudio de c ...	Actividad In ...	RAP 1 ELABOR ...	RAP 2 ACONDI ...
66925781cc	MARIA DORA ZAMBRANO NIVIA	mariadorazambrano@gmail.com	86%			A	A	A	A	A	A			
38794559cc	MARIA SULDERY ORREGO TASCON	Marizuot@hotmail.com	86%			A	A	A	A	A	A	D		
3169351ppt	NORKA ELENA VALBUENA DE AÑEZ	norkav2904@gmail.com	86%			A	A	A	A	A	A	D		
66758635cc	OLGA LUCIA DIAZ AROS	olgaluciasd@hotmail.com	86%			A	A	A	A	A	A	D		
80927271cc	ABIGAIL RETAVISCA ORDOÑEZ	abigailretavizca@gmail.com	71%			A	A			A	A	A		
1010227010cc	JUAN CAMILO ROJAS PINZON	rojascamilo.j@gmail.com	57%			A	A	A		A		D		
1137975159ti	CARMEN ALICIA MUSKUS PICO	carmenaliciamuskuspico18@gma	43%			A	D	A		A				
1104696878cc	CHRISTIAN LEONEL OTALORA CORONADO	christianotalorita100@gmail.com	43%			A	A	A						
1005654842cc	CRISTIAN JESID DE LA OSSA TON	cristiandelaossa10.02@gmail.com	43%			A	A		A					

Sesión en línea:

Sesión en línea 4 "Pies"



OLGA LUCIA DIAZ:Buenos días profe