PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 31 de mayo del 2023

Señor (a)
GLORIA MARCELA GIRALDO FRANCO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 4594322
Cargo del supervisor : Coordinadora Académica
Dependencia: Coordinación Académica
Rionegro - Antioquia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes mayo del año 2023

Referencia: 4594322 del año 2023

Viviana Cruz Vega, identificado con la cédula de ciudadanía No. 25285428 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Ambientes Virtuales de Aprendizaje, 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 **veintisiete millones novecientos ochenta y dos mil quinientos pesos** ($27.982.500). esta suma será pagada por el Sena al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2023 por valor **dos millones seiscientos sesenta y cinco mil pesos** ($ 2.665.000). b) seis (06) pagos iguales por los meses de (marzo) a (agosto) de 2023, por valor de **tres millones novecientos noventa y siete mil quinientos pesos** ($3.997.500) cada uno. c) un último pago correspondiente al mes de septiembre por valor de **un millón trescientos treinta y dos mil quinientos pesos** ($1.332.500) sin iva. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la dirección administrativa y financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 55632566904 de Bancolombia, cuyo titular es el (la) contratista

Plazo: Será hasta el 10 de septiembre del 2023.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor para impartir formación profesional integral, titulada presencial y/o no presencial, en los programas de virtualidad del centro de la innovación, la agroindustria y la aviación

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1	Planear las actividades de aprendizaje a orientar tomando como referencia lo establecido en el procedimiento de Desarrollo Curricular GFPI-G-012.	Realizar el alistamiento para orientar formación profesional integral	Programa de formación en territorio - Formato Guía de Aprendizaje - Cronograma del curso - Anuncios en el programa de formación en Territorio Cursos virtuales de Pastelería con numero de fichas # 2766658, 2766659, 2766660, 2766661.
2	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 GFPIG-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.	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 con numero de fichas # 2766658, 2766659, 2766660, 2766661.
3	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionadas con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Ejecutar la formación virtual en plataforma virtual Territorio, asociar y evaluar en plataforma Sofia	- Guía de aprendizaje Evidencias del instructor y del aprendiz en LMS - Agenda del Instructor. - Reporte de juicios de Evaluación” Cursos virtuales de Pastelería con numero de fichas # 2766658, 2766659, 2766660, 2766661.
4	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación, elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación.	Registrar en la plataforma Actividades y Material de Apoyo para la Formación profesional Integral	- Material de Apoyo - Actividades de Aprendizaje - Pruebas de conocimiento

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 público.	Participar en el proceso de obtención del Certificación en la Norma de Competencia	- NO APLICA
8	Hacer entrega del carnet institucional una vez se dé por terminado el presente contrato.		- NO APLICA
9	Las demás que sean conexas y complementarias con el objeto del contrato.		- 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. de la planilla, 1053820317 expedido por planilla simple, correspondiente al mes de abril del año 2023. (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 (10) folios

Cordialmente,

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

Recibí a satisfacción:

Firma
Gloria Marcela Giraldo Franco
Supervisor(a) Contrato 4594322 de 2023
Coordinadora Académica

Evidencias aportadas al informe de ejecución contractual del mes de mayo,

Evidencia 1: Agenda de Sofia plus

FICHA DE APRENDIZAJE:	2746625 - GASTRONOMIA 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)

17/05/23 21:13 Page 1 of 5

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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2746623 - GASTRONOMIA 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

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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2766659 - PASTELERIA.

FICHA DE APRENDIZAJE: 2766659 - 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 26,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2746624 - GASTRONOMIA 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)

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	20,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2766661 - 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	26,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2766660 - 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

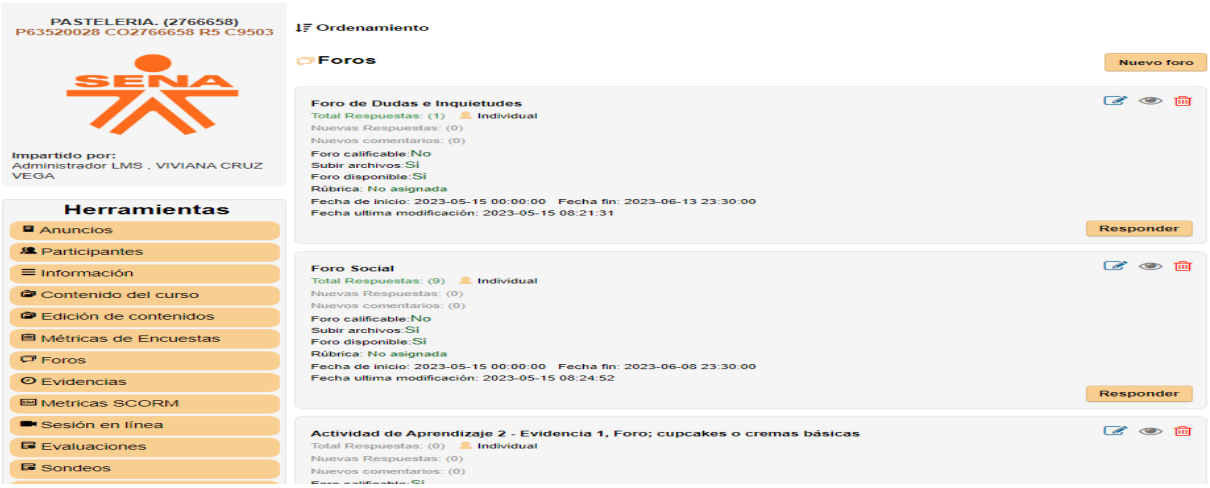
SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	26,00

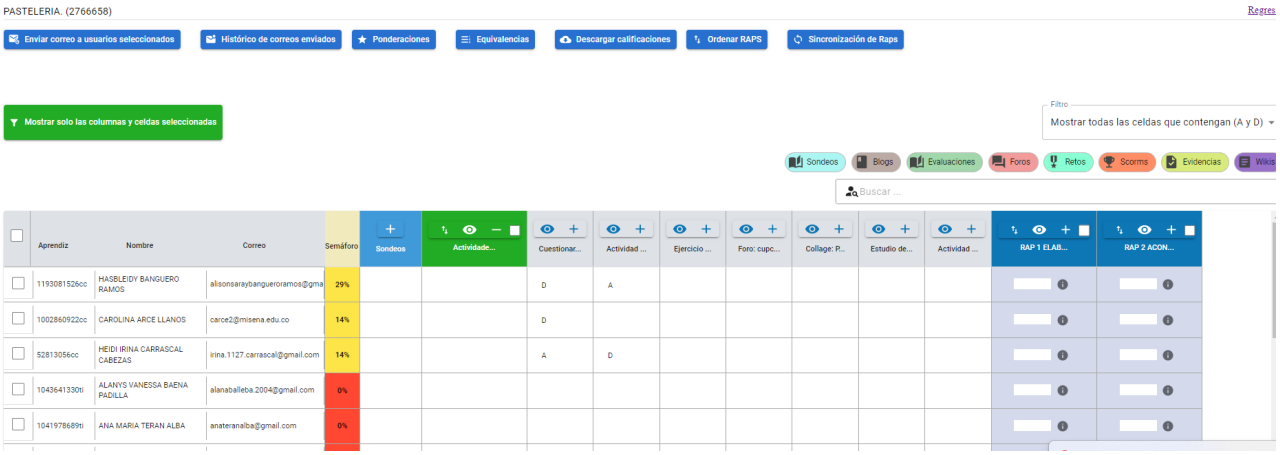
TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	184,00

Foros; Pastelería

Ficha # 2766658



Centro de calificaciones

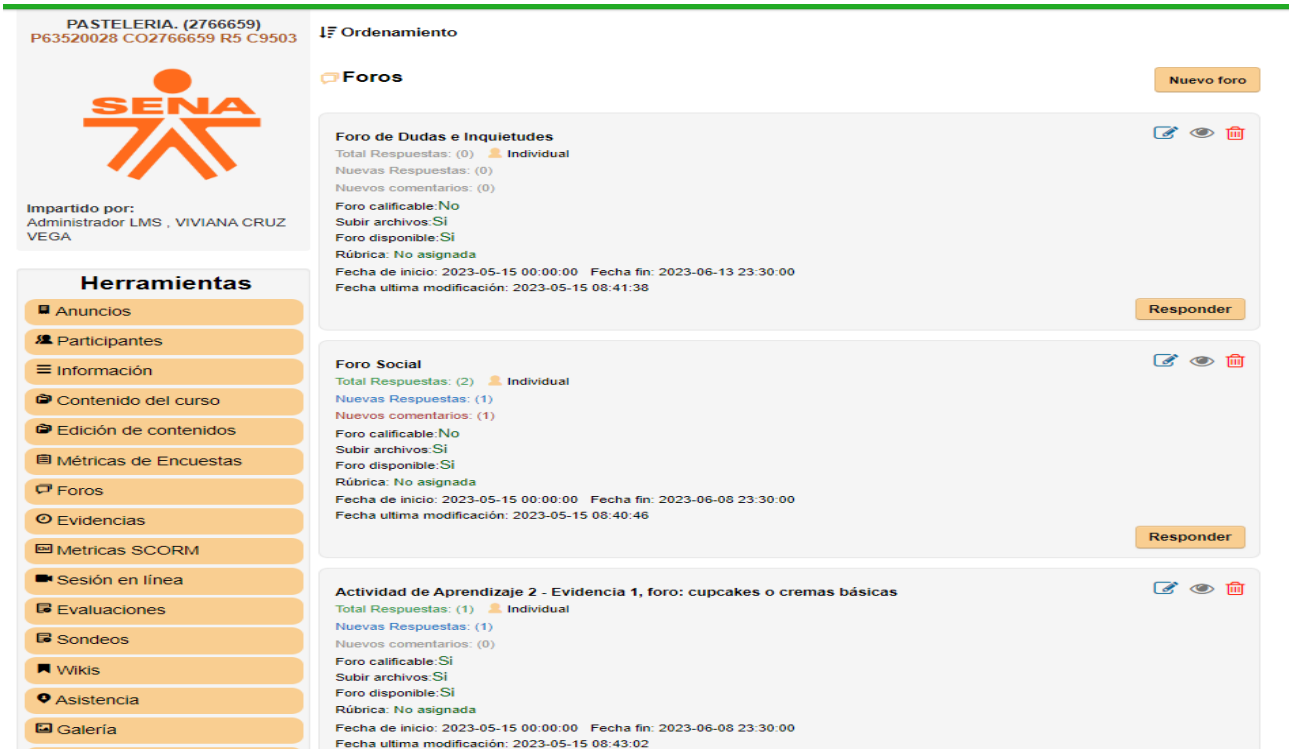


Sesión en línea

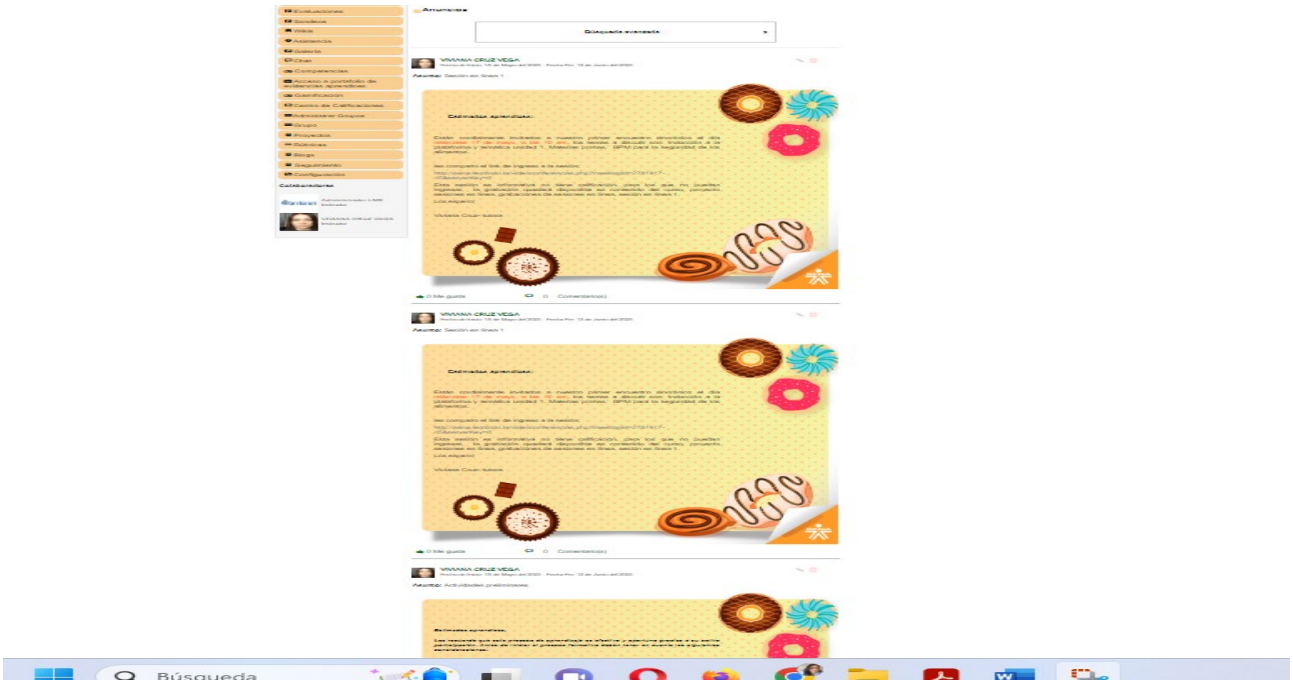


Pastelería # 2766659

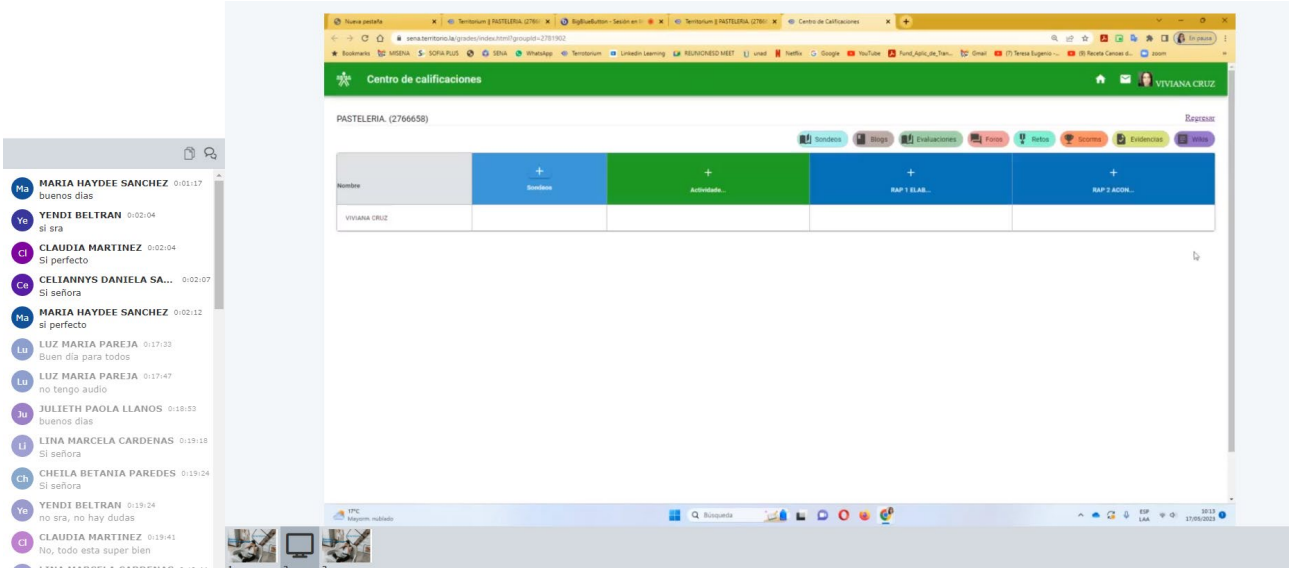
Foros:



Anuncios :

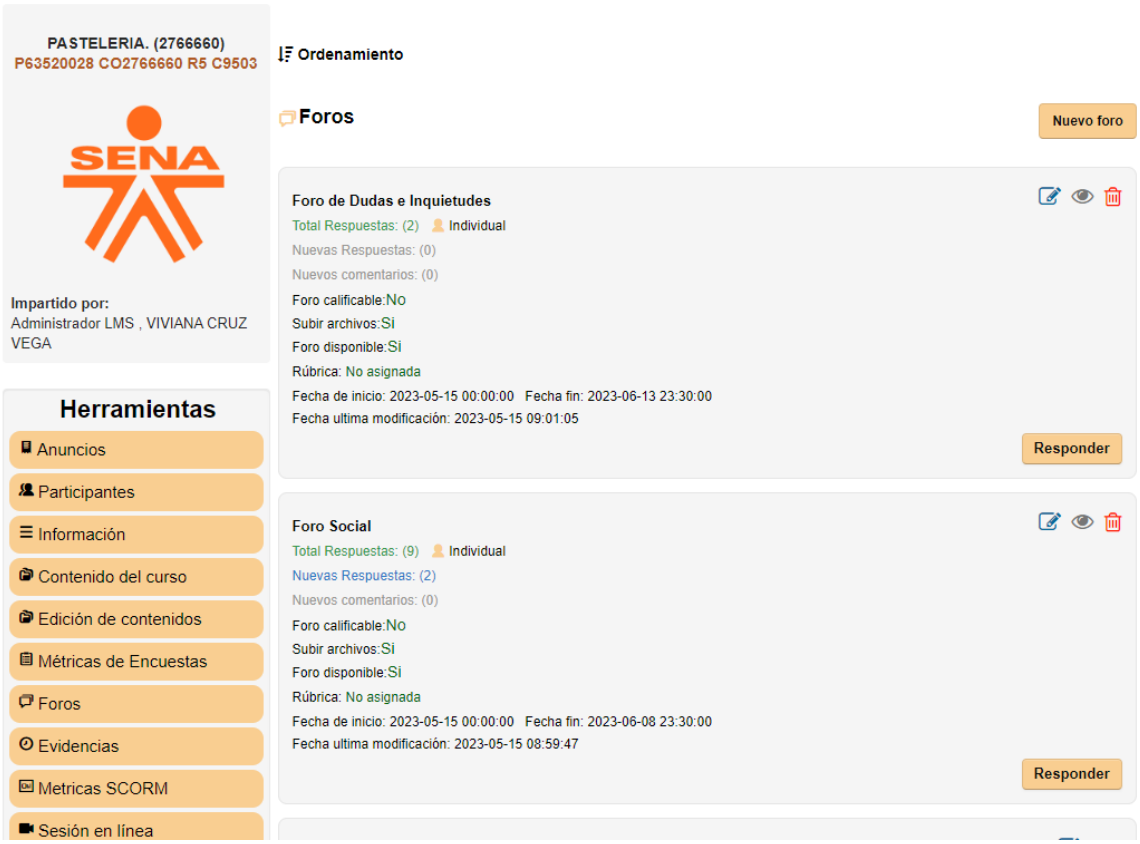


Sesión en línea:



Pastelería ficha # 2766660

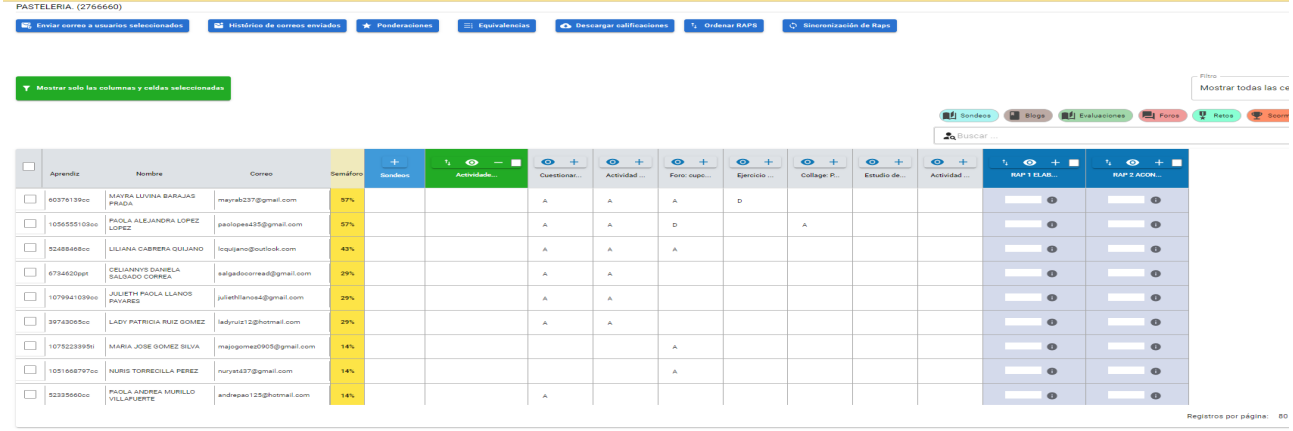
Foros


PASTELERIA. (2766660)
P63520028 CO2766660 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
Ordenamiento
Foros
Nuevo foro
Foro de Dudas e Inquietudes
Total Respuestas: (2) Individual
Nuevas Respuestas: (0)
Nuevos comentarios: (0)
Foro calificable:No
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2023-05-15 00:00:00 Fecha fin: 2023-06-13 23:30:00
Fecha ultima modificación: 2023-05-15 09:01:05
Responder
Foro Social
Total Respuestas: (9) Individual
Nuevas Respuestas: (2)
Nuevos comentarios: (0)
Foro calificable:No
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2023-05-15 00:00:00 Fecha fin: 2023-06-08 23:30:00
Fecha ultima modificación: 2023-05-15 08:59:47
Responder

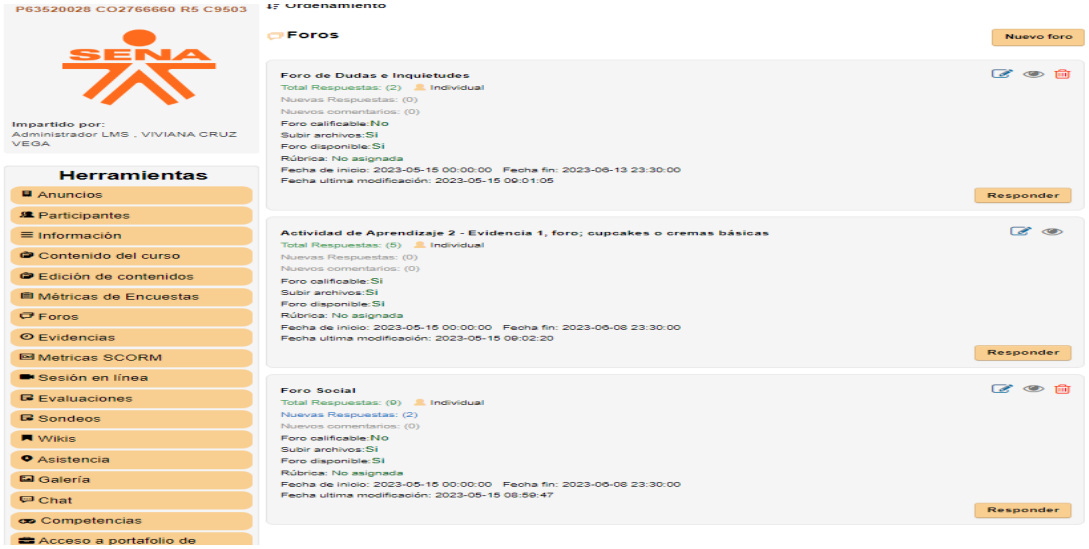
Anuncios:


evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Administrar Grupos
Grupo
Proyectos
Rúbricas
Blogs
Seguimiento
Configuración
Colaboradores
Administrador LMS
Instructor
VIVIANA CRUZ VEGA
Instructor
Estimados aprendices:
Están cordialmente invitados a nuestro primer encuentro sincrónico el día miércoles 17 de mayo, a las 10 am, los temas a discutir son: Inducción a la plataforma y temática unidad 1, Materias primas, BPM para la seguridad de los alimentos.
les comparto el link de ingreso a la sesión;
http://sena.territorio.la/videoconferencias.php?meetingId=2781917-45&serverKey=0
Esta sesión es informativa no tiene calificación, para los que no puedan ingresar, la grabación quedará disponible en contenido del curso, proyecto sesiones en línea, grabaciones de sesiones en línea, sesión en línea 1.
Los espero!
Viviana Cruz- tutora
3 Me gusta
1 Comentario(s)
VIVIANA CRUZ VEGA
Fecha de Inicio: 15 de Mayo del 2023 - Fecha Fin: 13 de Junio del 2023
Asunto: Actividades preliminares

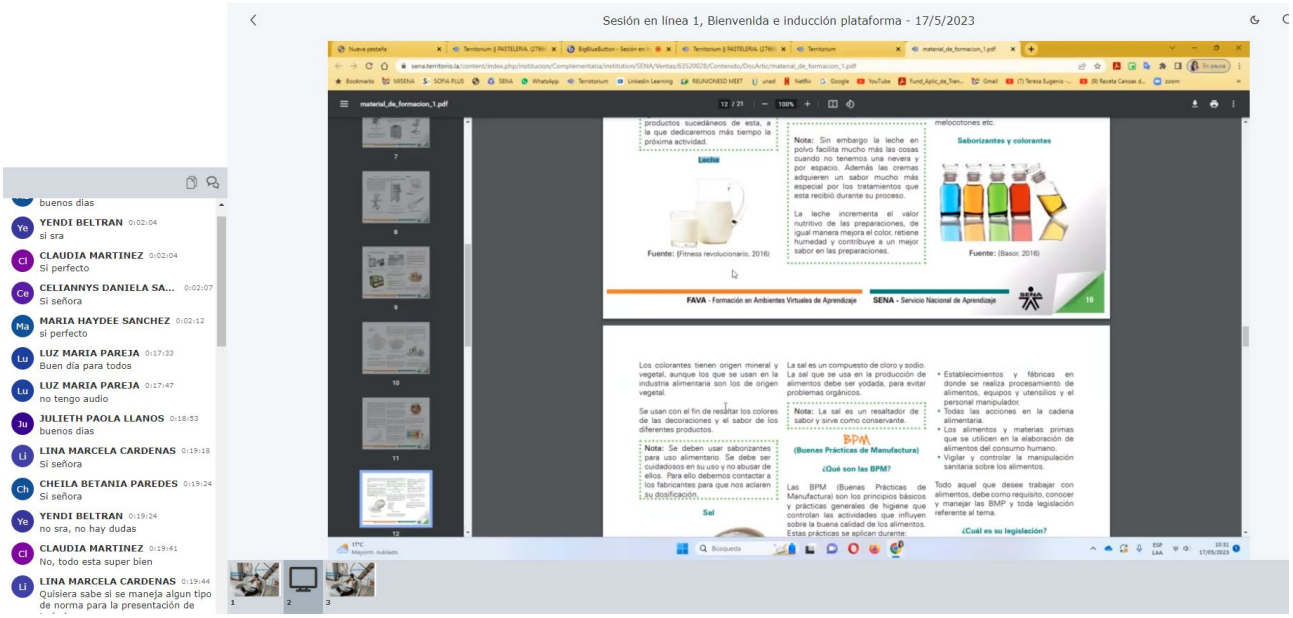
Centro de calificaciones



Pastelería # 2766661; Foros



Sesión en línea:


Sesión en línea 1, Bienvenida e inducción plataforma - 17/5/2023
buenos días
YENDI BELTRAN 0:02:04
si sra
CLAUDIA MARTINEZ 0:02:04
Si perfecto
CELIANNYS DANIELA SA... 0:02:07
Si señora
MARIA HAYDEE SANCHEZ 0:02:12
si perfecto
LUZ MARIA PAREJA 0:17:33
Buen día para todos
LUZ MARIA PAREJA 0:17:47
no tengo audio
JULIETH PAOLA LLANOS 0:18:53
buenos días
LINA MARCELA CARDENAS 0:19:18
Si señora
CHEILA BETANIA PAREDES 0:19:24
Si señora
YENDI BELTRAN 0:19:24
no sra, no hay dudas
CLAUDIA MARTINEZ 0:19:41
No, todo esta super bien
LINA MARCELA CARDENAS 0:19:44
Quisiera sabe si se maneja algun tipo de norma para la presentación de
material_de_formacion_1.pdf
Lacha
Saborizantes y colorantes
FAVA - Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje
SENA - Servicio Nacional de Aprendizaje
BPM
(Buenas Prácticas de Manufactura)
¿Qué son las BPM?
Sal
¿Cual es su legislación?