Proceso Gestión Del Talento Humano

Formato Informe Mensual Ejecución Contractual

Yopal, 31 De Mayo De 2023.

Señora
Mónica Lucía Mancipe Rivera
Supervisora Contrato No. . **CO1.PCCNTR.4479961**
Coordinadora Académica
Formación Profesional Integral- Cafec.
Yopal.

Asunto: Informe Mensual De Ejecución Contractual Mes De Mayo Del Año 2023.

Referencia: No. CO1.PCCNTR.4479961 Del 26 De Enero De 2023

Jose Rodrigo Castro Forero , Identificado Con La Cédula De Ciudadanía No. 80357756 De Tocaima, En Mi Calidad De Contratista Del Sena, En La Dependencia De Formación Profesional Integral - Cafec, En Cumplimiento Del Contrato De Prestación De Servicios De La Referencia, A Continuación Presento El Informe De Actividades Realizadas En El Mes De Mayol De 2023 Objeto De Cobro.

Valor Y Forma De Pago: El Valor Total Del Presente Contrato Asciende A La Suma De Treinta Y Un Millones Trecientos Cincuenta Y Cinco Mil Novecientos Diez Pesos M/Cte. ($31.355.910) Incluido Iva De Conformidad Con El Régimen Tributario A Que Pertenezca El Futuro Contratista. Esta Suma Será Pagada Por El Sena Al Contratista De La Siguiente Manera: A). Un Primer Y Último Pago Proporcional A La Ejecución Del Mismo, Que Se Cancelará En El Mes Correspondiente. B). Los Demás Pagos Por Valor De Tres Millones Cuatrocientos Ochenta Y Tres Mil Novecientos Noventa Pesos M/Cte. ($3.483.990) Mes, Incluido Iva.

Plazo: Será Hasta El 26 De Octubre De 2023

Objeto: *(Trascriba El Objeto Del Contrato, Dentro Del Siguiente Cuadro)*
Prestar Servicios Personales De Carácter Temporal Para Orientar La Formación Profesional Integral Presencial Que El Centro Programe En Su Sede Principal, Subsedes O En Los Municipios Del Área De Influencia, De Acuerdo Con Los Lineamientos Estipulados Por El Sena, Para La Red De Conocimiento Agrícola 62

Obligaciones Especificas: *(Trascriba Las Obligaciones Especificas Del Contrato, Dentro Del Siguiente Cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones Realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 Horas Al Mes, O Proporcional A La Ejecución Del Contrato (Según Fecha De Inicio Y Fialización Del Contrato), Según Programación De Coordinación Académica, Atendiendo La Formación De Aprendices En El Área Del Programa, 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.	Cumplí Con La Intensidad De 160 Horas, Según La Programación Establecida	***Sofia Plus*** Territorio Protafolio Del Intructor Programa Operario En Procesos De Panaderia: En La Competencia: **Almacenar Productos Alimenticios Según Naturaleza Del ProductoY Técnicas De Almacenamiento,** Resultado De Aprendizaje: 1. Manejar Las Materias Primas, Insumos Y Productos De Panificación Deteriorados, Alterados O Resultantes De Las Operaciones De Almacenamiento Según Políticas De La Organización. 2. Determinar El Tipo De Empaque De Acuerdo Con La Naturaleza Del Producto Y El Método De Almacenamiento, **Elaborar Productos De Panificación De Acuerdo Con El Programa De Producción Y Normatividad Vigente,** Resultado De Aprendizaje: 1. Alistar Materias Primas E Insumos De Acuerdo Con Orden De Producción, Aplicando Normas De Seguridad Ocupacional, Ambiental Y Ética Profesional. Programa Tecnico En Panaderia: En La Competencia: **PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LANATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL** Resultado De Aprendizaje: Gestionar la información de acuerdo con los procedimientos establecidos y con las tecnologías de la información y la comunicación disponibles. Concertar alternativas y acciones de formación para el desarrollo de las competencias del programa formación, con base en la

			política Institucional.Reconocer el rol de los participantes en el proceso formativo, el papel de los ambientes de aprendizaje y la metodología de formación, de acuerdo con la dinámica organizacional del SENA.
2	La Formación Será De Manera Presencial Y/O A Través De Medios Digitales.	Realicé Segumiento A Los Aprendices De La Ficha 2381214, 2501382	Realice Segumiento A Los Aprendices De La Ficha 2381214 Y2278949, 2501382
3	Establecer La Ruta De Aprendizaje En Sofía Plus De Acuerdo A La Programación E Intensidad Horaria Que Dada A Conocer Por La Coordinación Académica.	Realicé Segumiento En Aprendices De La Ficha 2381214 Y 2278949	Sofia Plus Territorium Ruta Establecida
4	Asociar Aprendices En El Aplicativo Institucional Dispuesto Para Ello.	Ya Estaba Asociardos Los Aprendices De La Ficha 2501382	Plataforma Sofia Plus Territorium
5	Planear Y Ejecutar Las Actividades Relacionadas En La Guía De Aprendizaje.	Induccion El Municipio De Yopal A Los Aprendices De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia y complementaria ficha 2725073 Elaboracion de productos basicos de de pasteleria	Actividades Ejecutadas Desarrolladas De Acuerdo A Las Guias De Aprendizaje, Disponibles En Portafolio Del Instructor Subido En Drive Y En Plataforma Territorium Carpeta Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia y técnico en panaderia ficha 2713454 Informe De Actividades De Apoyo A La Formación Generado Por Sofia Plus
6	Cumplir Con Los Productos Asociados Al Proyecto En Actividades De Formador Del Programa (Operario en Procesoso de Panaderia y complementaria Elaboracion de productos basicos de de pasteleria	Induccion El Municipio De Yopal A Los Aprendices De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia y complementaria ficha 2725073 Elaboracion de productos basicos de de pasteleria	Sofia Plus Territorium Sena Territorio Informe De Sofia Plus Ruta Establecida
7	Aplicar El Modelo Pedagógico Establecido Por El Sena Y El Procedimiento De Ejecución De La Formación Profesional Integral, Aplicando Los Formatos Establecidos	Induccion El Municipio De Yopal A Los Aprendices De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia complementaria ficha 2725073 Elaboracion	Informe De Actividades De Apoyo A La Formación Generado Por Sofia Plus Informe Del Mes De Mayo Enviado A La Supervisón Del Contrato Correo Coordinacionaccafec@Sena.Edu.Co Portafolio Del Instructor

	Por El Siga Y Elaborar El Portafolio Del Instructor.	de productos basicos de de pasteleria	
8	Mantener actualizado mes a mes el portafolio del instructor según modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la formación profesional integral.	actualice mes a mes el portafolio del instructor: Operario En Procesoso De Panaderia Ficha 2675344 y técnico en panaderia ficha 2713454	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
9	Apoyar La Gestión Del Programa Operario En Procesoso De Panaderia Para El Posicionamiento Regional De Acuerdo Con Los Lineamientos, Cobertura Y Productos Indicados Por La Subdirección De Centro Y El Supervisor Del Contrato.	Apoyé la gestión de las tituladas: Operario En Procesoso De Panaderia Ficha 2675344 y técnico en panaderia ficha 2713454 ; para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
10	Participar Activamente En El Cumplimiento De Las Metas De Formación De Acuerdo Con Los Lineamientos, Cobertura Y Productos Indicados Por La Subdirección De Centro Y El Supervisor Del Contrato.	Participé En El Cumplimiento De Metas Mediante *Gestión De Matrículas *Evaluación De Resultados De Aprendizaje *Formación Programa Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia	Resultados De Aprendizaje Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia y técnico en panaderia ficha 2713454 Evaluados En Sofia Plus Portafolio Del Instructor Carpeta De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia En La Plataforma Territorium
11	Asistir A Todas Las Reuniones Que Sean Programadas Para Fijar Y Monitorear Los Lineamientos, Cobertura Y Productos Indicados.	N/A	N/A
12	Conocer A La Suscripción Del Contrato Y Durante Su Ejecución, Los Lineamientos Sobre Programas, Reglamento,	Conozco Y Adopté La Suscripción Del Contrato, Los Lineamientos, Reglamento, Guias Y	Informe De Actividades De Apoyo A La Formación Generado Por Sofia Plus Portafolio Del Instructor

	Guías Y Material Pedagógico Adoptado Por El Sena Para Ejecutar El Programa (Nombre Del Programa) Con El Fin De Adoptarlo Y Así Garantizar El Buen Desarrollo De Los Cursos.	Material Pedagógico Para La Ejecución Del Programa Operario En Procesoso De Panaderia	
13	Participar Y Asistir A Las Sesiones Programadas En Los Grupos De Trabajo Cuando El Equipo De Desarrollo Curricular Del Área (Área Del Programa) O La Entidad Así Lo Requiera.	Esta actividad no se realizó durante el mes.	Esta actividad no se realizó durante el mes
14	Mantenerse Al Tanto De Los Procesos De Actualización Y Formación Que Requiere Para El Cumplimiento De Las Obligaciones Contractuales.	Me mantuve al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Certificado inducción a SST Plataforma compromiso http://compromiso.sena.edu.co/
15	Usar Las Herramientas Disponibles En El Ambiente Virtual De Aprendizaje Para Fortalecer La Formación Y Lograr El Cumplimiento De Los Lineamientos, Cobertura Y Productos Indicados.	Usé, Manejé, Apliqué Las Herramientas Disponibles En El Ambiente Virtual De Aprendizaje Plataforma De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia	Mensajes En Grupos De Whatsapp
16	Generar Y Ejecutar Una Estrategia Que Permita La Permanencia De Los Aprendices Durante El Tiempo Total Del Programa Y/O Curso.	Realicé Segumiento En El Municipio De Paz De Ariporo A Los Aprendices De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia	Anuncios Hechos En La Plataforma Territorium, Carpeta Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia y técnico en panaderia ficha 2713454 Mensaje En Grupos De Whatsapp
17	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 Y Tiempos Que Se Dispongan Para Ellos.	Realicé Segumiento En El Municipio De Yopal A Los Aprendices De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia De Plan De Mejoramiento, Evaluación De Rap, Reporte De	Evidencias Evaluadas, Disponibles En Portafolio De Aprendiz Plan De Mejoramiento Disponibles En Portafolio De Aprendiz Reporte De Juicios Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia y técnico en panaderia ficha 2713454 Inasistencias Registradas En Sofia Plus

		Inasistencias Y Deserciones, Etc	Carpeta De La Ficha 2384099 En Plataforma Territorium Juicios Evaluativos Sofiaplus Portafolio Del Instructor Y/O Aprendiz
18	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos	Ejecuté estrategias de comunicación que facilitaron el aprendizaje significativo en los aprendices	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por senasofiaplus.edu.co Plataforma Territorium
19	Manejar Herramientas Informáticas Asociadas Al Área Objeto De La Formación.	Manejé Herramientas Informáticas Como El De La Plataforma Sofia Plus, Aprendizaje Y Libros De La Historia De La Institución (Sena	Plataforma Territorium Carpeta De La Ficha2675344 Operario En Procesoso De Panaderia y técnico en panaderia ficha 2713454 Aprendizaje Y Libros De La Historia De La Institución (Sena
20	Atender Oportunamente Los Requerimientos Que Haga El Supervisor Del Contrato Y 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 Curso (Planear, Ejecutar Y Evaluar) Durante El Desarrollo Del Proceso De Aprendizaje Y De Las Actividades En General Con Sus Respectivos Anexos.	Presenté El Informe De Ejecución Del Contrato Mes De Enero Con Las Respectivas Evidencias Actualicé / Elaboré El Portafolio	Reporte De Eventos Enviado A Correo Coordinacionaccafec@Sena.Edu.Co Informe De Actividades De Apoyo A La Formación Mes De Marzo Generado Por Sofia Plus Portafolio Del Instructor
21	Desarrollar O Apoyar Las Actividades De Investigación Aplicada Que El Centro 5 Gth-F-075 V.06 Agroindustrial Y Fortalecimiento Empresarial De Casanare Inicie O Esté Desarrollando En El Área (Área Del Programa En Acreditación.	***N/A***	N/A
22	Participar En Actividades De Investigación Y Desarrollo Tecnológico,	***N/A***	N/A

	Ocupacional Y Social, Que Contribuya A La Actualización Y Mejoramiento De La Formación Profesional Integral Y La Formación Para El Trabajo Del Área (Área Del Programa En Acreditación).		
23	Acatar Los Lineamientos Y Disposiciones Institucionales En Materia De Política Editorial Establecidos.	***N/A***	N/A
24	El Contratista Podrá Prestar Apoyo Técnico A La Supervisión De Contratos, Así Mismo Podrá Colaborar Con Elementos Técnicos En Los Estudios Previos.	***N/A***	N/A
25	El Contratista Podrá Hacer Parte De Los Comités Evaluadores Según Designación Del Director O Subdirector.	***N/A***	N/A
26	Programar Actividades De Enseñanza – Aprendizaje-Evaluación De Conformidad Con Los Módulos De Formación Y El Calendario Institucional Y El Manual De Procedimientos Para La Ejecución De Acciones De Formación Profesional.	Induccion El Municipio De Yopal A Los Aprendices De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia y complementaria ficha 2725073 Elaboracion de productos basicos de de pasteleria	Actividades Programadas En Las Guias De Aprendizaje Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia y técnico en panaderia ficha 2713454 Sudidas A La Plataforma
27	Reportar En El Sistema Institucional Dispuesto Para Ello, En Un Máximo De Tres Días, Todas Las Actividades Que De Acuerdo Con Los Procesos Sean 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	Registré Evaluación De Rap De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia En La Plataforma Sofia Plus/ Teritorium, Dentro Del Plazo Oportuno Para Este Fin Evalué…. Creé La Ruta De Aprendizaje De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia y la	Induccion El Municipio De Yopal y Paz De Ariporo A Los Aprendices De La Ficha 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia, técnico en panaderia ficha 2713454 y complementaria ficha 2725073 Elaboracion de productos basicos de de pasteleria

	Evaluativos Del Reconocimiento De Aprendizajes Previos, Comunicar Al Coordinador Académico Oportunamente Anomalías, Inconsistencias, Novedades De Aprendices, Y Hallazgos En El Registro De La Información.	complementaria ficha 2725073 Elaboracion de productos básicos de pasteleria Reporté Novedad De Inasistencia / Retiro	
28	Realizar El Requerimiento Oportuno De Materiales De Formación.	N/A	N/A
29	Realizar Seguimiento A Las Acciones De Formación En Etapa Lectiva Y Productiva, Teniendo En Cuenta Las Directrices De La Coordinación De Formación, Garantizar Y Gestionar La Realización De Las Competencias, Transversales De Forma Oportuna Para Las Formaciones Tituladas A Su Cargo.	N/A	N/A
30	Se Deberá Cumplir Con La Ejecución De 160 Horas Mes Según Programación, En Caso De No Cumplirse Se Pagará En Forma Proporcional A Las Horas Ejecutadas De Acuerdo Al Honorario Establecido Como Instructor De Formación Profesional Integral, Para El Caso De Instructores Contratados Por Horas, Se Pagará Un Máximo De 160 Horas Al Mes Ejecutadas.	Cumplí Con La Intensidad De 160 Horas, Según La Programación Establecida	Eventos Del Mes De Mayo Reportados A La Coordinación Académica Por Correo Electrónico Enviado Informe De Actividades De Apoyo A La Formación Mes De Mayo Generado Por Sofiaplus
31	En El Caso De Apoyar Formación Para El Programa De Doble Titulación, Prestar Acompañamiento Técnico Pedagógico En Las Instituciones Educativas Articuladas En La	N/A	N/A

	Educación Media Técnica, Aplicando El Modelo Pedagógico Establecido Por El Sena Y El Procedimiento De Ejecución De La Fpi, Aplicando Los Formatos Establecidos Por Siga Y Elaboración Del Portafolio Del Instructor, Previa Programación Del Coordinador Académico En El Área De Influencia Del Centro Agroindustrial Y Fortalecimiento Empresarial De Casanare, Para Efectos De Pagos Se Tendrá En Cuenta El Calendario Académico Institucional.		
32	Cumplir Con Los Lineamientos De Orientación Del Desempeño Del Instructor En Ambientes Virtuales De Aprendizaje, Los Cuales Se Encuentran En Validación A Nivel Nacional.	Impartí La Formación Virtual Programa 2675344 Operario En Procesoso De Panaderia Bajo Los Lineamientos De Los Ava	Carpeta De La Ficha 2501382 Tecnico De Panaderia En La Plataforma
33	Los Instructores Contratistas Que Se Asignen Con Horas De Dedicación A Proyectos De Investigación, Innovación Y Desarrollo Tecnológico, Hasta Un Máximo De 80 Horas Mensuales (Equivalente Al 50 % Del Máximo), Siempre Y Cuando Le Hayan Sido Aprobados Proyectos Para La Vigencia 2023, Y En El Plan De Trabajo Del Grupo De Investigación, El Instructor Registre Productos Concretos En Fechas Precisas, Según Las Líneas Programáticas De Sennova, Y Que Correspondan Con Las Exigencias De Las Condiciones De Calidad,	No Estoy Asignado A Proyectos De Investigación, Innovación Y Desarrollo Tecnológico. Actividad No Realizada Durante Este Mes	No Estoy Asignado A Proyectos De Investigación, Innovación Y Desarrollo Tecnológico. Actividad No Realizada Durante Este Mes

	Para Los Registros Calificados De Los Programas De Formación Que Están En Ejecución Y Los Programas De Formación Que Tienen Proyectados Para El 2023.		
34	Para Los Instructores Asignados A Programas De Formación De Educación Superior, Desarrollar Actividades Relacionadas Con Investigación, Desarrollo Tecnológico E Innovación Con Su Correspondiente Registro En El Cvlac De Los Productos, Los Cuales Deben Cumplir Con La Tipología Colciencias.	N/A	N/A
35	Obligación adicional para InstructoresVirtuales. Para los instructores de formación virtual en todos los niveles,deberán cumplir con lo establecido enla Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma Compromiso.	N/A	N/A
36	El contratista deberá presentar cuenta de cobro de manera mensual con lo correspondientessoportes (pago de parafiscales, informe de actividades y planilla de pago), en la forma y condiciones establecidas en la forma de pago del contrato. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que seimponga multas al contratista, la cuales serán descontadas del pago a realizar de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 17 de la ley 1150de 2007. La fórmula será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio	Se diligencio todos los soportes para los informes del de mes de Mayo como GF, CG	La información este en Secop ll y en el Drive del de Mayo

	jurídico de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato. Si el contratista supera los quince (15) días de retardo en el cobro delmes anterior, facultará a la entidadpara imponer la multa, o terminar el contrato de manera unilateral enel estado en el que se encuentre, y adicionalmente, de adelantar actuaciones administrativas para declarar el incumplimiento contractual e imponer la clausula penal pecuniaria		
37	El contratista deberá informar, en un término no inferior a 15 días hábiles, sobre la inconveniencia debidamente justificada y probada (caso fortuito y fuerza mayor), para continuar con la ejecución del contrato, de tal manera que el centro de formación, adelante las acciones necesaria para suplir esanecesidad, evitando la demora o reprogramación del proceso formativo. El incumplimiento de esta obligación dará lugar a que seimpongan multas al contratista o se haga efectiva la clausula penal, las cuales serán descontadas del pago a realizar. La fórmula, será la establecida en la cláusula de multas del presente negocio jurídico, de acuerdo a la cláusula sexta del anexo del contrato. La cláusula penal y las multas así impuestas, se harán efectivas		

	directamente por el SENA, pudiendo acudir para el efecto entre otros a los mecanismos de compensación de las sumas adeudadas al contratista, cobro dela garantía, o a cualquier otro medio para obtener el pago, incluyendo el de la jurisdicción coactiva, de conformidad con lo dispuesto en el parágrafo del artículo 17 de la ley 1150 de 2007.		

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, 4493036271 Operador SOi Y Periodo ABRIL 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 2023, 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 (--) Folios

Cordialmente,



Firma
Jose Rodrigo Castro Forero
Contratista
C.C. No. 80357756

Recibí a satisfacción:

Firma
Mónica Lucía Mancipe Rivera
Supervisora CONTRATO No. CO1.PCCNTR.4479961 del año 2023
Coordinadora Académica

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JOSE RODRIGO CASTRO FORERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/05/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2713454 - PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PEDIDO, PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

SANITIZAR INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SIGUIENDO EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, LEGISLACIÓN ALIMENTARIA Y NORMATIVIDAD DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL PROCESO DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COORDINAR PROYECTOS DE ACUERDO CON LOS PLANES Y PROGRAMAS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PLANEAR LA PRODUCCIÓN SEGÚN LOS REQUERIMIENTOS DEL MERCADO Y NORMAS TÉCNICAS NACIONALES VIGENTES
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	101,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2764007 - ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

DECORAR CREATIVAMENTE TORTAS Y PIES CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD.

DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTOS AMBIENTALES, BPM Y ÉTICA

ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA, GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 102,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2725073 - ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

DECORAR CREATIVAMENTE TORTAS Y PIES CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD.

DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTOS AMBIENTALES, BPM Y ÉTICA

ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA, GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 23,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2675291 - PROCESAMIENTO DE LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PROCESO TÉRMICO SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONTROLAR PROCESO TÉRMICO DE DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO Y MANUAL DE OPERACIÓN

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ASISTIR PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA DE PRODUCCIÓN
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	COMPRENDER TEXTOS EN INGLÉS EN FORMA ESCRITA Y AUDITIVA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR QUESOS SEGÚN PROCEDIMIENTO DEFINIDO Y /O FICHA TÉCNICA.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROCESAR LECHES HIGIENIZADAS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PRODUCIR DERIVADOS LÁCTEOS FERMENTADOS SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y LEGISLACIÓN VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	25,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	252,60

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
01/05/2023	26/05/2023	OTROS	16,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	16,00

INSTRUCTOR: JOSE RODRIGO CASTRO FORERO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: **MAYO**

INSTRUCTOR: JOSE RODRIGO CASTRO FORERO | C.C.: 80.357.756 | TELEFONO: 3103357431

N° FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		DÍAS																															
				INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	
								1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	**253**
2713454	**TECNICO EN PANADERIA**	APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE	PREPARAR LOS EQUIPOS, UTENSILIOS, DETERGENTES, DESINFECTANTES Y ELEMENTOS DE SEGURIDAD EN PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE. VERIFICAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE REGISTRAR EL PROCESO DE HIGIENIZACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA	1/05/2023	28/04/2023	06:00 m.	12:00 pm.		6	6	6	6			MEDIO AMBIENTE INSTRUCTOR OMAR GARZON							6	6	6	6	6			6	6	6	6	6			6	6	6	102
2675291	**PROCESAMIENTO DE LACTEOS**	APLICAR PROCESO TERMICO SEGUN PROCEDIMIENTO Y NORMAS VIGENTES.	CONTROLAR PROCESO TÉRMICO DE DERIVADOS LÁCTEOS SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO Y MANUAL DE OPERACIÓN PLANEAR ALISTAMIENTO DE EQUIPO Y MATERIALES EN DERIVADOS LÁCTEOS ACORDE CON PROCESO Y CRITERIOS TÉCNICOS	8/05/2023	12/05/2023	06:00 m.	12:00 pm.								5	5	5	5	5																				25
2764007	**COMPLEMENTARIA ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA**	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE	DECORAR CREATIVAMENTE TORTAS Y PIES CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE	8/05/2023	31/05/2023	17:00 m.	23:00 pm.								6	6	6	6	6			6	6	6	6	6				6	6	6	6			6	6	6	102
2725073	**COMPLEMENTARIA ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA**	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD	DECORAR CREATIVAMENTE TORTAS Y PIES CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA	1/05/2023	19/05/2023	14:00 m.	16:00 pm.		2	2	2	2	2	2								2	2	2	2	2	2												24
																																						0
																																						0
																																						0
																																						0
																																						0
																																						0
																																						0

OBSERVACIONES:

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: **MAYO**

INSTRUCTOR: JOSE RODRIGO CASTRO FORERO | C.C.: 80,357,756 | TELEFONO: 3103357431

OTRAS ACTIVIDADES	DESCRIPCIÓN	FECHA		HORARIO (24 horas)		DIAS																																HORAS EJECUTADAS
		INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M		
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
Actividades Administrativas																																						0
Atención de aprendices fuera de las Sesiones presenciales para brindarles el apoyo																																						0
Auditoria Al proceso de evaluación del desempeño																																						0
Capacitación de Equipos Técnicos																																						0
Caracterización Ocupacional																																						0
Elaboración de Normas de Competancias Laboral																																						0
Evaluación de Competencias																																						0
Eventualidades																																						0
Salidas pedagogicas																																						0
Homologación																																						0
Incapacidad																																						0
Inducción General																																						0
Licencia																																						0
Mapa Funcional																																						0
Orientación de Actividades Culturales y Deportivas																																						0
Participación en Comités de Evaluación de aprendices																																						0
Participación en el Equipo Pedagógico del Centro																																						0
Preparacion de Sesiones																																						0
Puntos de Atención Empresarial																																						0
Reuniones del equipo de Desarrollo Curricular																																						0
Reconocimiento y/o autorización de programas																																						0
Seguimiento a aprendices	REVICION DE BTACORAS Y DOCUMENTOS	1/05/2023	26/05/2023	14:00 m.	16:00 pm.	2	2	2	2												2		2				2		2									16
Tutorias																																						0
Tutorias al emprendedor																																						0
Validación																																						0
Verificación de Normas de Competancias Laboral																																						0
Capacitación a Funcionariòs.																																						0
Nombre de la capacitación																																						0
Diseño Curricular																																						0
Otras actividadedes designadas por el supervisor del contrato																																						

FI FI