**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO**

**FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Pitalito-Huila, 31 Mayo del 2023

Señor
**SERGIO ARMANDO JARAMILLO CLAROS**
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4608332
Coordinador Academico Sede Yamboro
Formacion Profesional Yamboro
Ciudad Pitalito

**Asunto:** Informe mensual de ejecución contractual
Mes Mayo del año 2023

**Referencia:** No CO1.PCCNTR. 4608332 del 2023

**NICOLÁS ANTONIO AGUDELO VELÁSQUEZ**, identificado con la cédula de ciudadanía No. 19.351.420 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el área de Formacion 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 VEINTIUN MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL CINCUENTA PESOS MCTE. ($21.666.050). Esta suma será pagada al contratista de la siguiente manera: a) Un (1) pago por el mes de febrero del 2023 por valor de UN MILLON SEISCIENTOS CINCUENTA MIL SETECIENTOS CUARENTA Y SIETE PESOS MCTE. ($1.650.747), b) Seis (6) pagos iguales por los meses de marzo a agosto del 2023 por valor de TRES MILLONES NOVENTA Y CINCO MIL CIENTO CINCUENTA PESOS MCTE. ($3.095.150), cada uno; y c) Un (1) pago por el mes de septiembre del 2023 por valor de UN MILLON CUATROCIENTOS CUARENTA Y CUATRO MIL CUATROCIENTOS TRES PESOS MCTE. ($1.444.403) .

**Plazo:** Será hasta el 14 de Septiembre de 2023.

| **OBJETO:** |
| --- |
| Prestación de servicios de apoyo a la gestión de carácter temporal, para la ejecución de la Formación Profesional Integral titulada y/o complementaria presencial o virtual, en el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del SENA Regional Huila y su área de influencia, en la especialidad de COCINA y afines al perfil de instructor. |

**Obligaciones Especificas:**

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Realizar la planeación de los procesos formativos siguiendo los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual, a través de las guías de aprendizaje, bitácoras, formatos correspondientes. | Realicé ajustes en las guías de aprendizaje y elabore planes de trabajo para impartir formación 2556433-2614639-2711015 Yamboró, Técnico en cocina Competencia: Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico<br><br>Resultados de aprendizaje a alcanzar:<br><br>_Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.<br>_Elaborar productos de repostería y panadería de comedor utilizando preparaciones de base, técnicas de ensamble y decoración | Pantallazos de guía de aprendizaje, plan de trabajo concertado e instrumentos de evaluación.<br>Portafolio del instructor. |
| 2 | Desarrollar las actividades de formación profesional integral, aplicando los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la Entidad, de acuerdo con la planeación pedagógica, desarrollo curricular y proyecto formativo, apoyándose con las guías, instrumentos de evaluación, reconocimiento de aprendizajes previos, bitácoras, formatos de seguimiento a la etapa poductiva, de acuerdo a los programas del área temática objeto del contrato. | Impartir formación en los programas asignados.ID 2556433-2614639-2711015 Yamboró, Técnico en cocina | Evidencias fotograficas |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3 | Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Fotocopias del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular | No fue requerida para este mes desde la coordinación academica | No aplica |
| 4 | Reportar oportunamente en el Sistema Optimizado para la Formación Integral del aprendizaje Sofia Plus, todas las actividades que de acuerdo con los procesos y procedimeinto del sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: a) Verificar el cambio de estado de los aprendices de matriculado a “En Formación”<br>b) Registrar los juicios evaluativos dentro de los ocho (8) días siguientes a la finalización del resultado de aprendizaje (Pantallazo de SOFIA de RAP terminados en el mes y ya evaluado)<br>c) Realizar el debido proceso al aprendiz con inasistencia, conforme al Reglamento del Aprendiz SENA y aentar en el aplicativo SOFIA plus el registro de esta.<br>Reporte a coordinación académica (correo) solicitando deserción.<br>d) Manejo en línea de las plataformas Compromiso, SENA, SofiaPlus y Territorium.<br>e) Crear el proyecto formativo, la ruta de aprendizaje y la asociación de aprendices dentro de los tiempos establecidos según procedimiento. | A.Se verifico el estado en formacion de la ficha asignada 2556433- 2614639- 2711015 Yamboró, Técnico en cocina<br><br>B. Se evaluaron los RAPS de los programas asignados<br><br>C. Se realizó registro de inasistencia en SOFIA PLUS.<br><br>D. Se creó y/o actualizo portafolio del instructor TERRITORIUM.<br><br>E. No aplica | A. Reporte de aprendices donde se evidencia el estado “EN FORMACIÓN” – Pantallazo<br><br>B. Captures de juicios evaluativos<br><br>C. Pantallazo registro de inasistencia.<br><br>D. Pantallazo de territorium<br><br>E. No aplica |
| 5 | Informar oportunamente a los aprendices acerca de los | Se entregaron los instrumentos de | Pantallazo plan de trabajo en TERRITORIUM. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | resultados de aprendizaje y acciones evaluativas desarrollados dentro de la formación profesional. | formación a los aprendices en la primera sesión de cada RAP | |
| 6 | Informar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información. | No fue requerida para este mes desde la coordinación academica | No aplica |
| 7 | Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el Manual de convivencia del Centro de Formación. | Conocer y hacer cumplir el reglamento de aprendices y realizar la respectiva explicación para el cumplimiento total de los Capítulos | Pantallazo de territorium donde se sube el reglamento del aprendiz |
| 8 | Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios. | Se realizó divulgación de oferta académica. | Pantallazo. |
| 9 | Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que les sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera | Se realizo seguimiento a los aprendices en el área de cocina que se encuentran realizando etapa productiva | Captures de bitácoras realizadas por los aprendices |
| 10 | Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del contrato y uyna vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén. | Mantener equipos del ambiente de gastronomia del CDGSS en buen estado (Area Cocina). | Registro fotográfico del ambiente de formación de área de cocina. |
| 11 | Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, o la actualización “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO2 o en su defecto deberá aplicar al proceso de certifiación de la norma y aportar | Obtener la certificación de la norma “ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO A LOS PROCEDIMIENTOS TECNICO Y NORMATIVA”, código 240201056 | Pantallazo de certificado |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | el respectivo certificado de aprobación dentro de la ejecución contractual. | | |
| 12 | Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al aprendiz | Se realizo acompañamiento a los aprendices en la jornada San pedrina del área de turismo y caminata de integración | Evidencias fotograficas |
| 13 | Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación y registro calificados de programas de formación en nivel tecnológo del Centro de Formación. | No fue requerida para este mes desde la coordinación academica | No aplica |
| 14 | Desarrollar el objeto contractual sobre una base de ciento sesenta 160) horas por periodo mensual | Ejecute reporte de horas en el aplicativo SOFIA PLUS para la ejecución FPI- 168 horas | Pantallazo de reporte de horas |
| 15 | Participar cuando sea requerido en el proceso de inducción de aprendices de formación titulada. | Se acompañó el proceso de inducción asignado y programado por la coordinación académica Ficha: 2711015 | Evidencias fotograficas |
| 16 | Actualizar permanentemente del Portafolio del instructor en el aplicativo LMS Territorium. | Se creó y actualizo el portafolio del instructor en plataforma TERRITORIUM con los titulados asignados por coordinación académica | Pantallazo de portafolio instructor LMS Terriorium |
| 17 | Orientar y realizar seguimiento del Portafolio de l aprendiz en el aplicativo LMS Territorium. | Se crearon enlances de evidencias a cargar por el aprendiz en TERRITORIUM | Pantallazos del portafolio del aprendiz |
| 18 | Fomentar y garantizar la implementación de las actividades de orden y limpieza de los ambientes de formación que tenga a cargo, bajo la normatividad de Salud y Seguridad en el Trabajo y participar en las actividades programadas en el subsistema SST. | Mantener el lugar de formacion en completo orden y limpieza con ayuda de los aprendices durante la realización y finalización de las actividades inherentes de formacion. | Evidencias fotoograficas |
| 19 | Asistir y participar activamente en las reuniones institucionales y en las transferencias a las que | No fue requerida para este mes desde la coordinación academica | No aplica |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | se les convoque en relación con el objeto contractual. | | |
| 20 | Apoyar si es necesario, el desarrollo de actividades de investigación, aplicadas en el marco de los proyectos SENNOVA. | No fue requerida para este mes desde la coordinación academica | No aplica |
| 21 | Verificar permanentemente la cuenta de correo institucional que le sea asignada, atendiendo los mensajes electrónicos de manera oportuna. | Se verifica constantemente el correo institucional asignado con el fin de atender de manera oportuna los mensajes enviados por la entidad | Pantallazo de Correos recibidos (naagudelo@sena.edu.co) |
| 22 | Presentar acta mensual de seguimiento del programa de formación para conocer el avance del proyecto formativo. | No fue requerida para este mes desde la coordinación academica | No aplica |
| 23 | Mantener actualizada la información contractual en las plataformas SECOP II y SIcontratista | Se realizo el registro de información pertinente y necesaraia para descargar planilla de pago en plataforma SIcontratista | Pantallazo de actividades del mes en SIcontratista |
| 24 | Presentar mensualmente a la supervisión los reportes de ejecución de las actividades conforme a las obligaciones descritas en el presente acápite. | Realizar el informe mensual contractual corresponiente al mes de mayo con sus respectivas evidencias, planilla de pago generada en sicontratista, pago de seguridad correspondiente al mes de abril | Documentos GC- GF, soportados en Secop II |
| 25 | En el marco de las actividades del objeto contractual, apoyar con la estructuración y definición de especificaciones técnicas de las diferentes necesidades de la Entidad; con la evaluación de propuestas en los procesos de contratación de bienes, servicios u obras, y realizar cuando le sea requerido por razones de idoneidad, el apoyo a la | No fue requerida para este mes desde la coordinación academica | No aplica |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | supervisión de los contratos, de conformidad con la Ley 1474 de 2011. | | |
| 26 | Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual en el Centro de Gestión y Desarrollo Sostenible Surcolombiano del SENA Regional Huila | No fue requerida para este mes desde la coordinación academica | 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.1951515994 expedido por SOI correspondiente al mes de Abril del 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 (21) folios

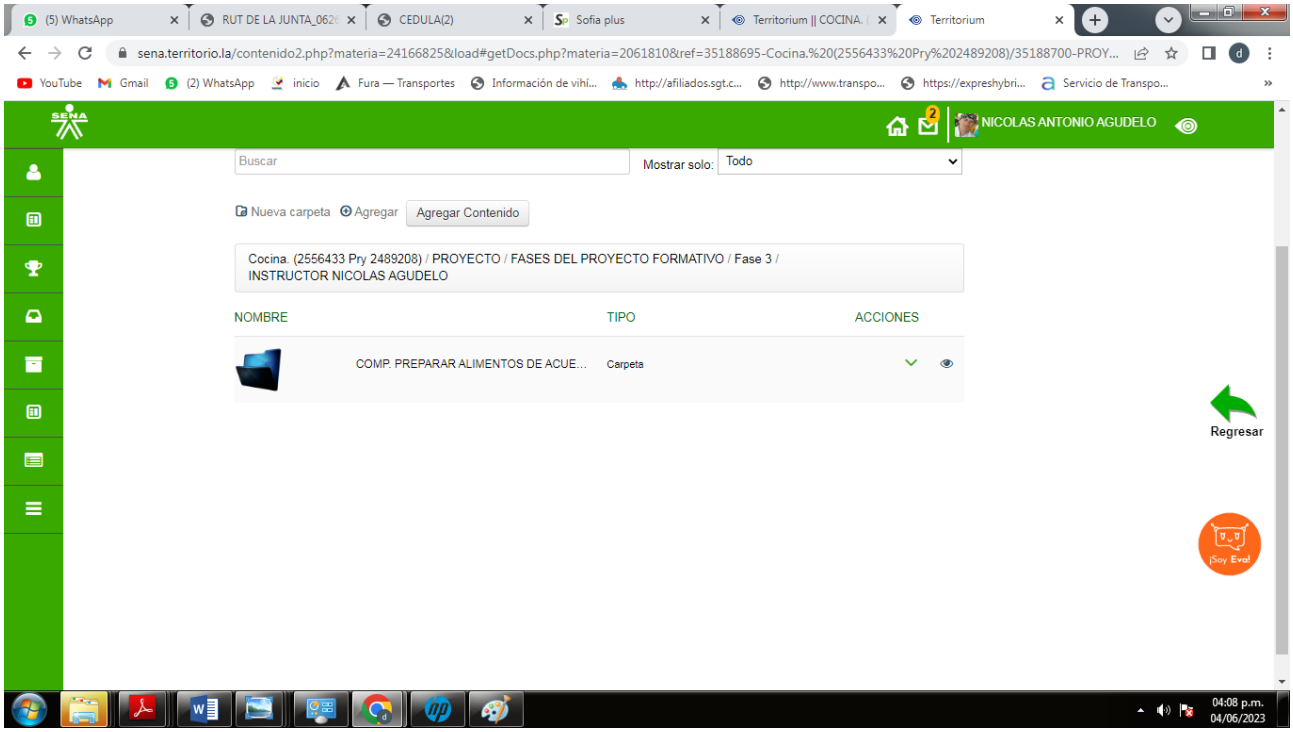
Cordialmente,

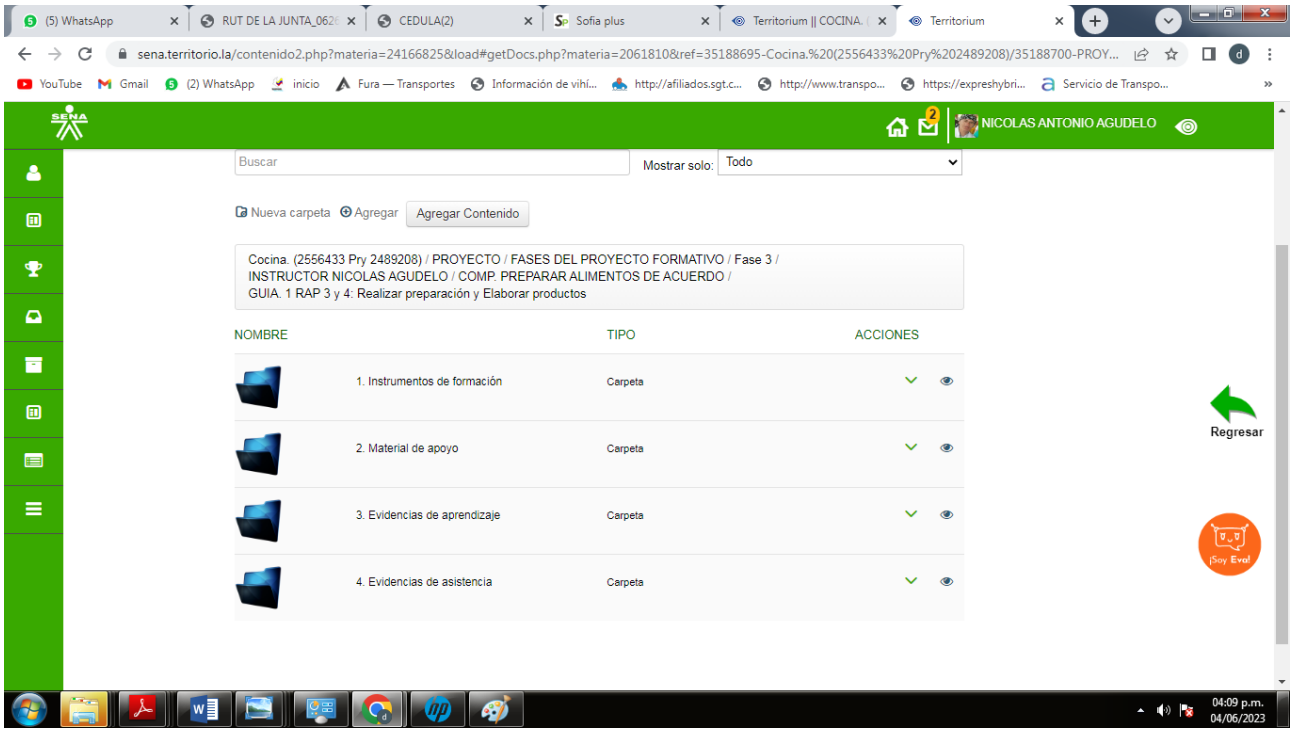
**NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ**
**Contratista**
**C.C. No. 19351420 de Bogotá D.C**

Recibí a satisfacción:

**SERGIO ARMANDO JARAMILLO CLAROS**
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4608332
Coordinador Academico Sede Yamboro

**EVIDENCIAS MAYO**
**ITEM 1**




(5) WhatsApp
RUT DE LA JUNTA_062
CEDULA(2)
Sofia plus
Territorium || COCINA.
Territorium
sena.territorio.la/contenido2.php?materia=24166825&load#getDocs.php?materia=2061810&ref=35188695-Cocina.%20(2556433%20Pry%202489208)/35188700-PROY...
YouTube
Gmail
(2) WhatsApp
inicio
Fura — Transportes
Información de vihí...
http://afiliados.sgt.c...
http://www.transpo...
https://expreshybri...
Servicio de Transpo...
NICOLAS ANTONIO AGUDELO
Buscar
Mostrar solo:
Todo
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Cocina. (2556433 Pry 2489208) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 3 /
INSTRUCTOR NICOLAS AGUDELO / COMP. PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO /
GUIA. 1 RAP 3 y 4: Realizar preparación y Elaborar productos
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
1. Instrumentos de formación
Carpeta
2. Material de apoyo
Carpeta
3. Evidencias de aprendizaje
Carpeta
4. Evidencias de asistencia
Carpeta
Regresar
¡Soy Eva!
04:09 p.m.
04/06/2023

**ITEM 2**

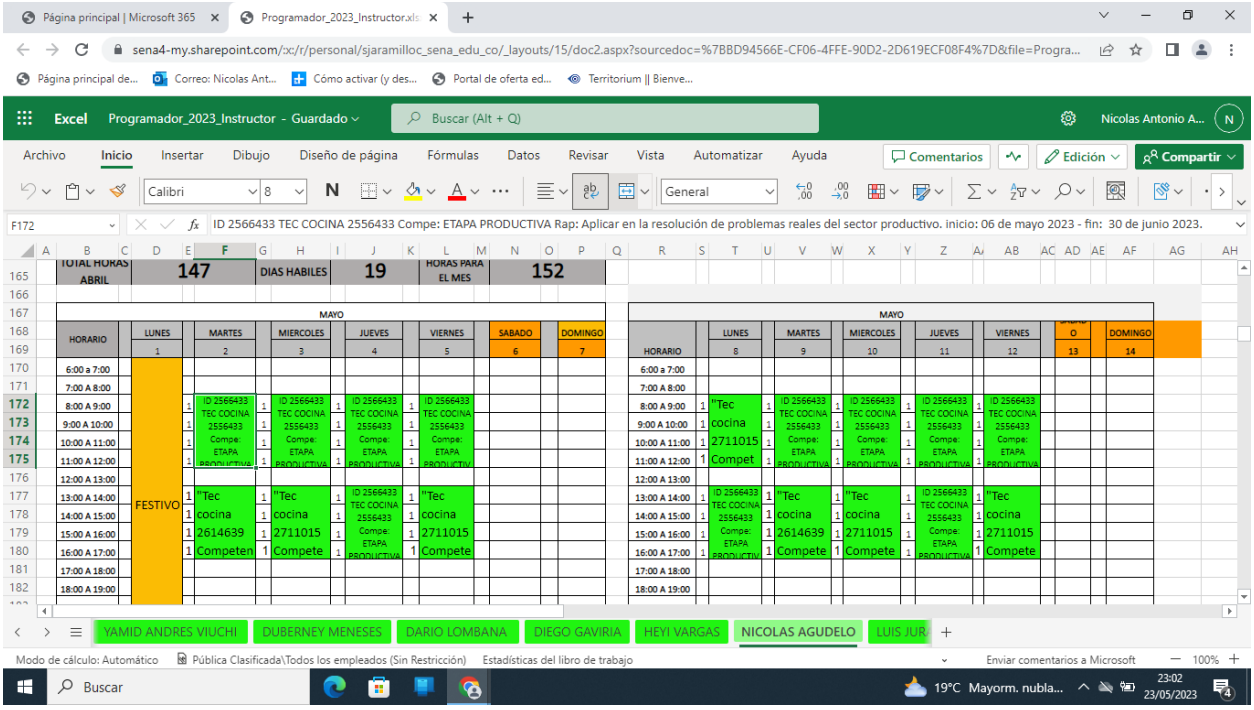








## PROGRAMADOR DE MAYO



Página principal | Microsoft 365 — Programador_2023_Instructor.xls

sena4-my.sharepoint.com/:x:/r/personal/sjaramilloc_sena_edu_co/_layouts/15/doc2.aspx?sourcedoc=%7BBD94566E-CF06-4FFE-90D2-2D619ECF08F4%7D&file=Progra...

Excel — Programador_2023_Instructor - Guardado — Nicolas Antonio A...

F172: ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA Rap: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo. inicio: 06 de mayo 2023 - fin: 30 de junio 2023.

| TOTAL HORAS ABRIL | 147 | DIAS HABILES | 19 | HORAS PARA EL MES | 152 |
|---|---|---|---|---|---|

MAYO

| HORARIO | LUNES 1 | MARTES 2 | MIERCOLES 3 | JUEVES 4 | VIERNES 5 | SABADO 6 | DOMINGO 7 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6:00 a 7:00 | | | | | | | |
| 7:00 A 8:00 | | | | | | | |
| 8:00 A 9:00 | FESTIVO | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | | |
| 9:00 A 10:00 | | | | | | | |
| 10:00 A 11:00 | | | | | | | |
| 11:00 A 12:00 | | | | | | | |
| 12:00 A 13:00 | | | | | | | |
| 13:00 A 14:00 | | "Tec cocina 2614639 Competen | "Tec cocina 2711015 Compete | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | "Tec cocina 2711015 Compete | | |
| 14:00 A 15:00 | | | | | | | |
| 15:00 A 16:00 | | | | | | | |
| 16:00 A 17:00 | | | | | | | |
| 17:00 A 18:00 | | | | | | | |
| 18:00 A 19:00 | | | | | | | |

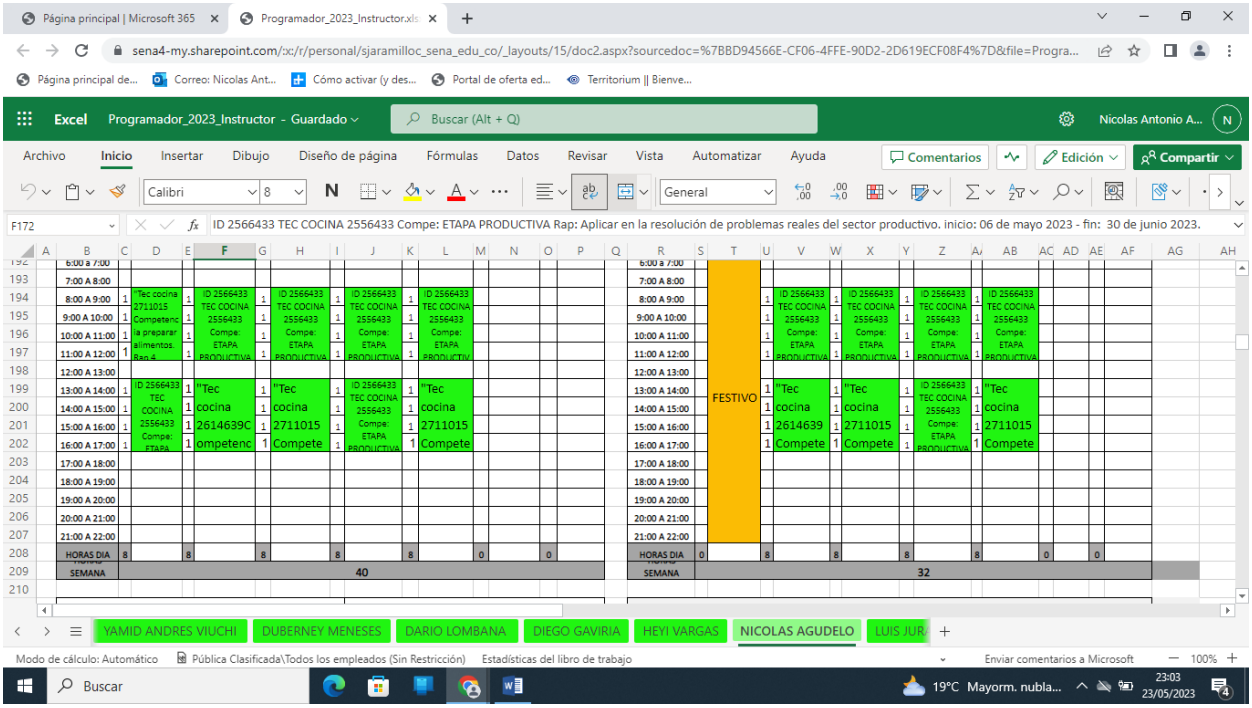
MAYO

| HORARIO | LUNES 8 | MARTES 9 | MIERCOLES 10 | JUEVES 11 | VIERNES 12 | O 13 | DOMINGO 14 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 6:00 a 7:00 | | | | | | | |
| 7:00 A 8:00 | | | | | | | |
| 8:00 A 9:00 | "Tec cocina 2711015 Compet | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | | |
| 9:00 A 10:00 | | | | | | | |
| 10:00 A 11:00 | | | | | | | |
| 11:00 A 12:00 | | | | | | | |
| 12:00 A 13:00 | | | | | | | |
| 13:00 A 14:00 | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | "Tec cocina 2614639 Compete | "Tec cocina 2711015 Compete | ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA | "Tec cocina 2711015 Compete | | |
| 14:00 A 15:00 | | | | | | | |
| 15:00 A 16:00 | | | | | | | |
| 16:00 A 17:00 | | | | | | | |
| 17:00 A 18:00 | | | | | | | |
| 18:00 A 19:00 | | | | | | | |

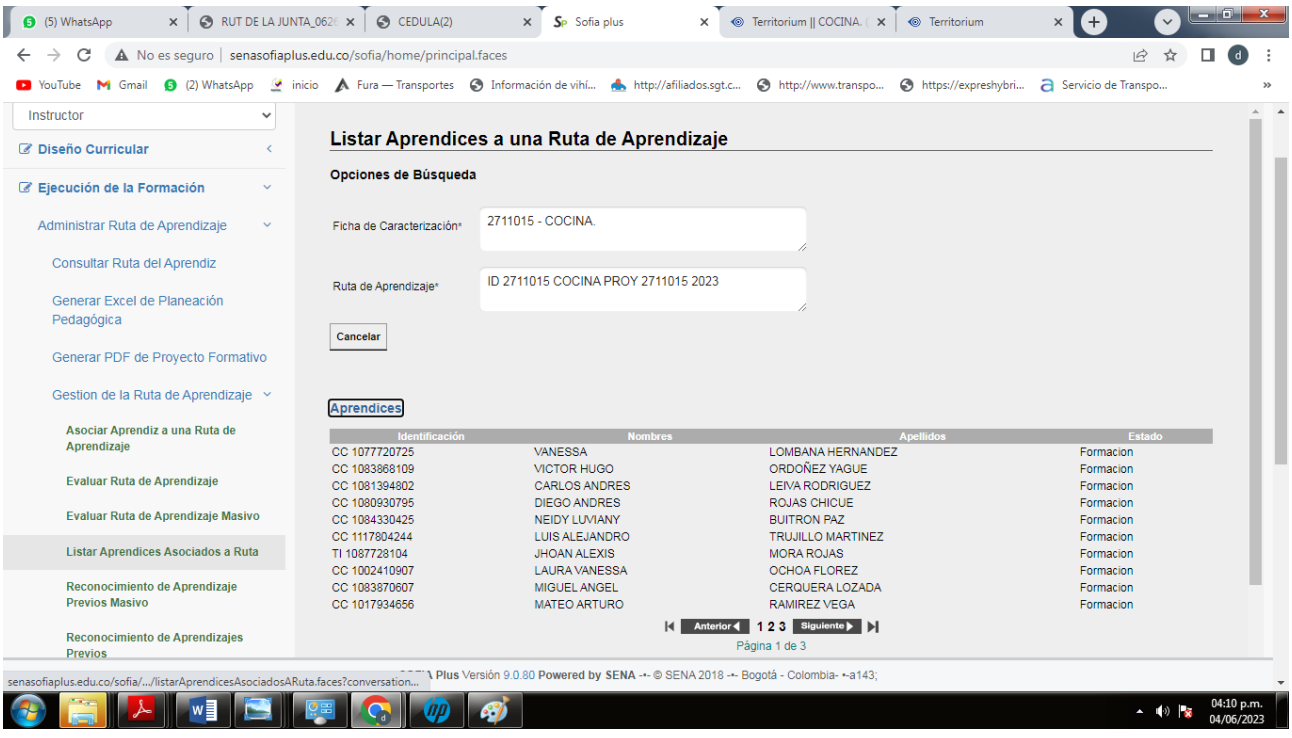
YAMID ANDRES VIUCHI | DUBERNEY MENESES | DARIO LOMBANA | DIEGO GAVIRIA | HEYI VARGAS | NICOLAS AGUDELO | LUIS JUR

Modo de cálculo: Automático — Pública Clasificada\Todos los empleados (Sin Restricción) — Estadísticas del libro de trabajo — Enviar comentarios a Microsoft — 100%

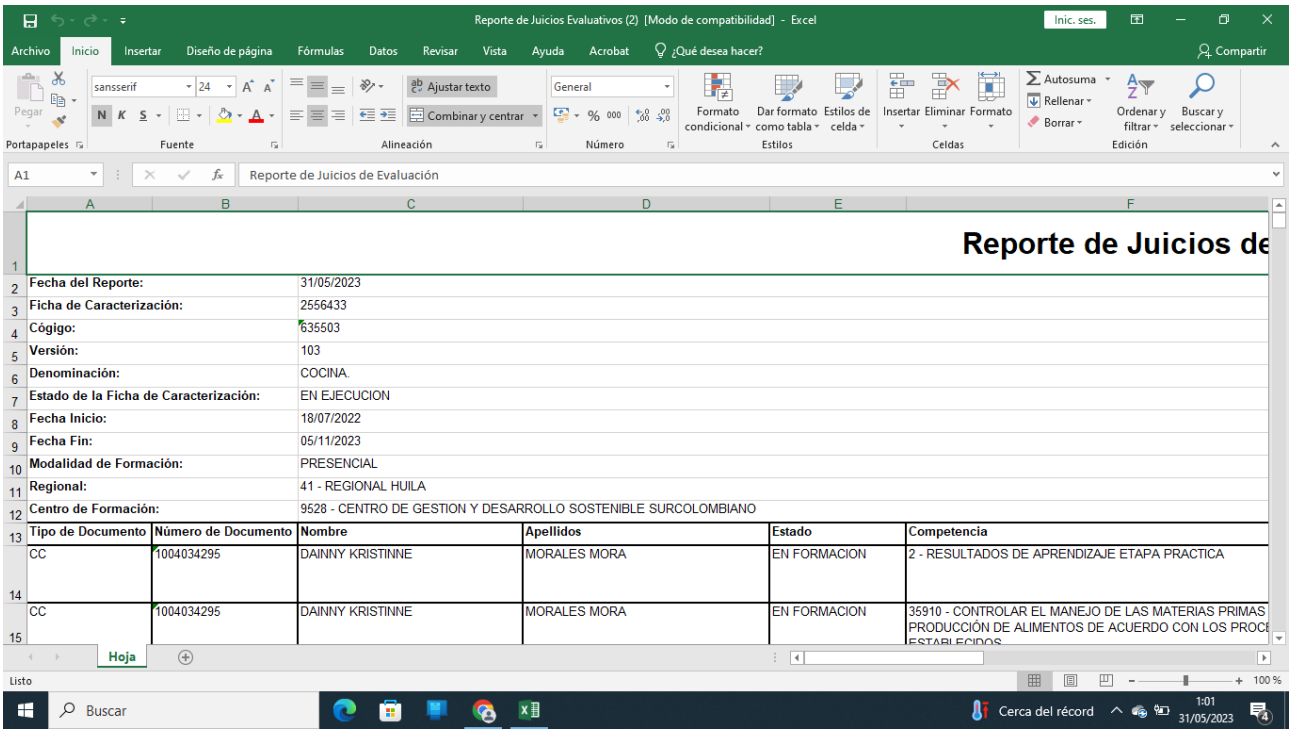
Buscar — 19°C Mayorm. nubla... — 23:02 23/05/2023


Programador_2023_Instructor - Guardado
ID 2566433 TEC COCINA 2556433 Compe: ETAPA PRODUCTIVA Rap: Aplicar en la resolución de problemas reales del sector productivo. inicio: 06 de mayo 2023 - fin: 30 de junio 2023.
FESTIVO
YAMID ANDRES VIUCHI
DUBERNEY MENESES
DARIO LOMBANA
DIEGO GAVIRIA
HEYI VARGAS
NICOLAS AGUDELO
LUIS JUR

## ITEM 4


senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje Previos Masivo
Reconocimiento de Aprendizajes Previos
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2711015 - COCINA.
Ruta de Aprendizaje*
ID 2711015 COCINA PROY 2711015 2023
Cancelar
Aprendices
Identificación
Nombres
Apellidos
Estado
CC 1077720725 VANESSA LOMBANA HERNANDEZ Formacion
CC 1083868109 VICTOR HUGO ORDOÑEZ YAGUE Formacion
CC 1081394802 CARLOS ANDRES LEIVA RODRIGUEZ Formacion
CC 1080930795 DIEGO ANDRES ROJAS CHICUE Formacion
CC 1084330425 NEIDY LUVIANY BUITRON PAZ Formacion
CC 1117804244 LUIS ALEJANDRO TRUJILLO MARTINEZ Formacion
TI 1087728104 JHOAN ALEXIS MORA ROJAS Formacion
CC 1002410907 LAURA VANESSA OCHOA FLOREZ Formacion
CC 1083870607 MIGUEL ANGEL CERQUERA LOZADA Formacion
CC 1017934656 MATEO ARTURO RAMIREZ VEGA Formacion
Anterior 1 2 3 Siguiente
Página 1 de 3

**b.**
REPORTE DE JUICIOS FICHA 2556433



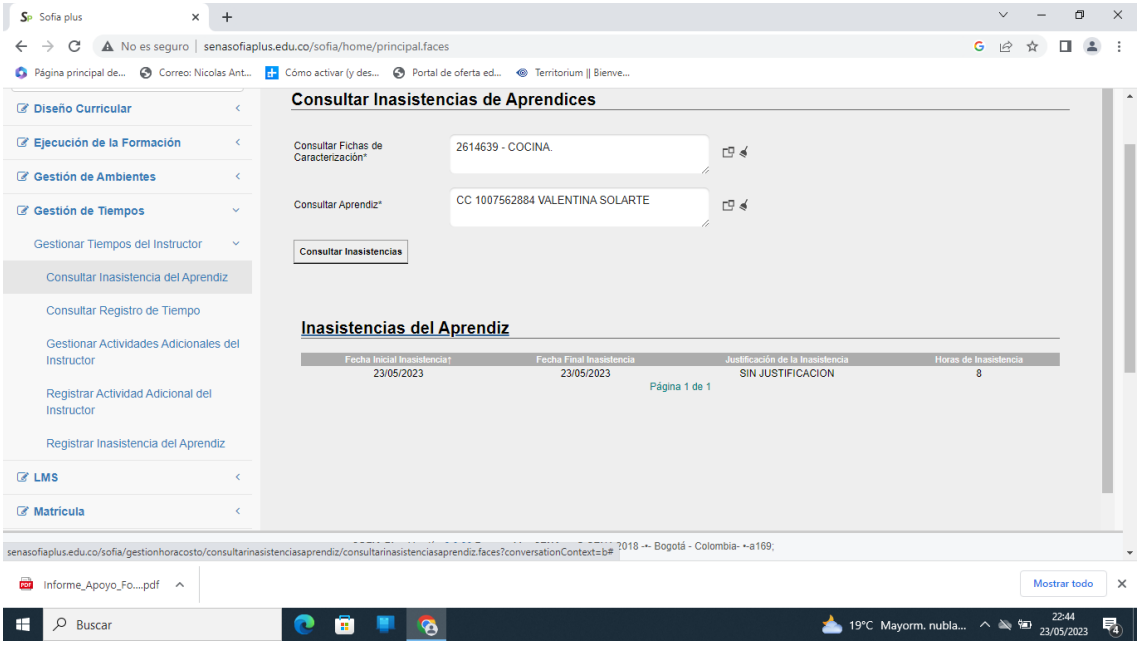
Reporte de Juicios Evaluativos (2) [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

| | |
|---|---|
| **Fecha del Reporte:** | 31/05/2023 |
| **Ficha de Caracterización:** | 2556433 |
| **Cógigo:** | 635503 |
| **Versión:** | 103 |
| **Denominación:** | COCINA. |
| **Estado de la Ficha de Caracterización:** | EN EJECUCION |
| **Fecha Inicio:** | 18/07/2022 |
| **Fecha Fin:** | 05/11/2023 |
| **Modalidad de Formación:** | PRESENCIAL |
| **Regional:** | 41 - REGIONAL HUILA |
| **Centro de Formación:** | 9528 - CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO |

| Tipo de Documento | Número de Documento | Nombre | Apellidos | Estado | Competencia |
|---|---|---|---|---|---|
| CC | 1004034295 | DAINNY KRISTINNE | MORALES MORA | EN FORMACION | 2 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA |
| CC | 1004034295 | DAINNY KRISTINNE | MORALES MORA | EN FORMACION | 35910 - CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCE ESTABLECIDOS |

**c.** Inasistencias aprendices ficha 2614639



Consultar Inasistencias de Aprendices

Consultar Fichas de Caracterización*: 2614639 - COCINA.

Consultar Aprendiz*: CC 1007562884 VALENTINA SOLARTE

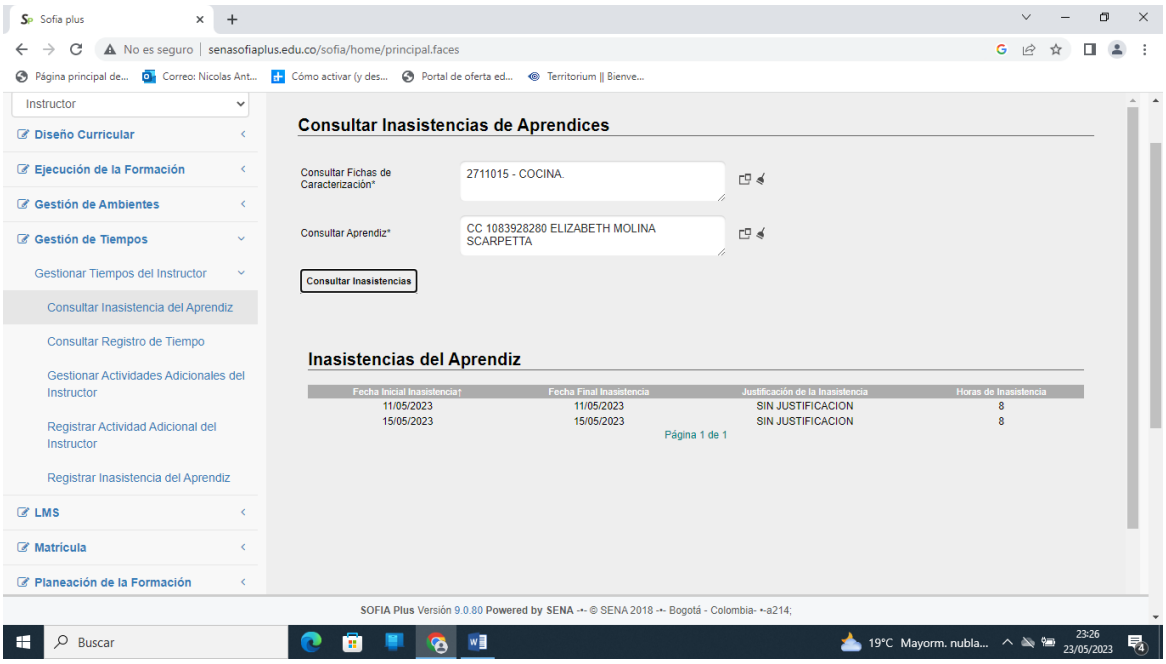
Consultar Inasistencias

Inasistencias del Aprendiz

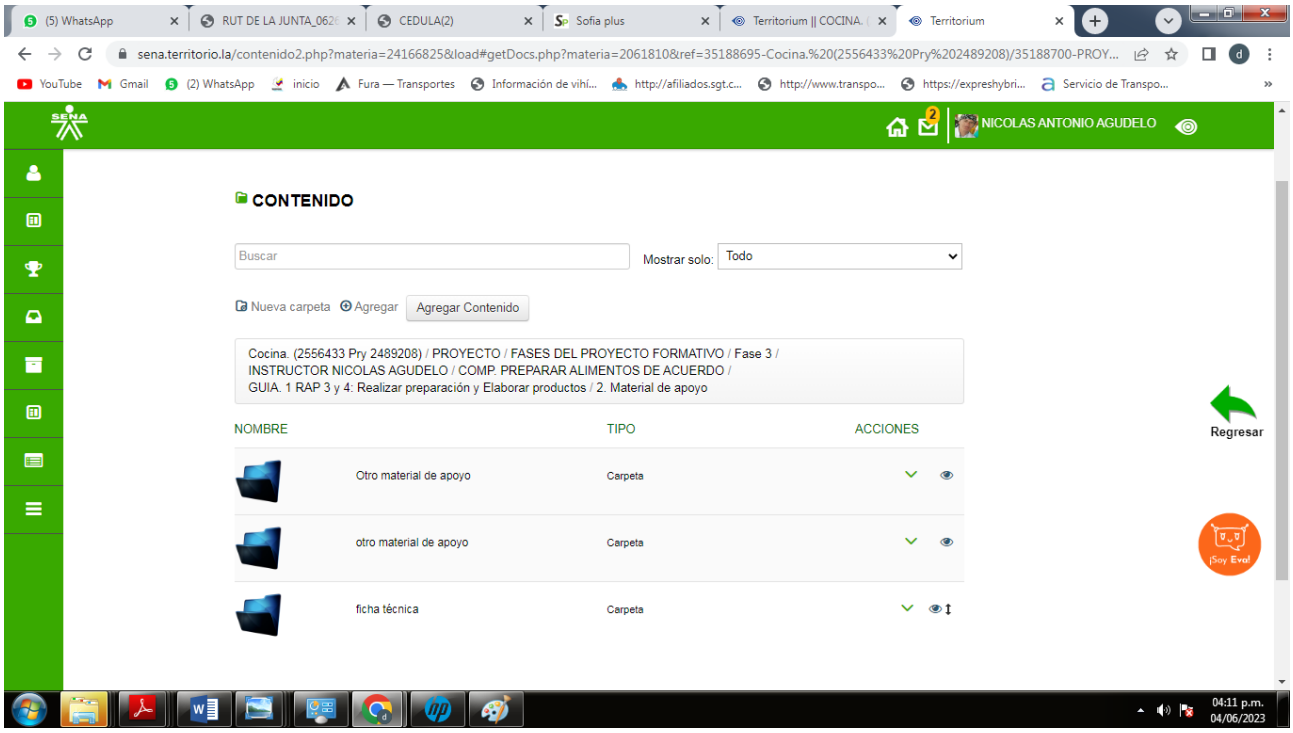
| Fecha Inicial Inasistencia | Fecha Final Inasistencia | Justificación de la Inasistencia | Horas de Inasistencia |
|---|---|---|---|
| 23/05/2023 | 23/05/2023 | SIN JUSTIFICACION | 8 |

Página 1 de 1

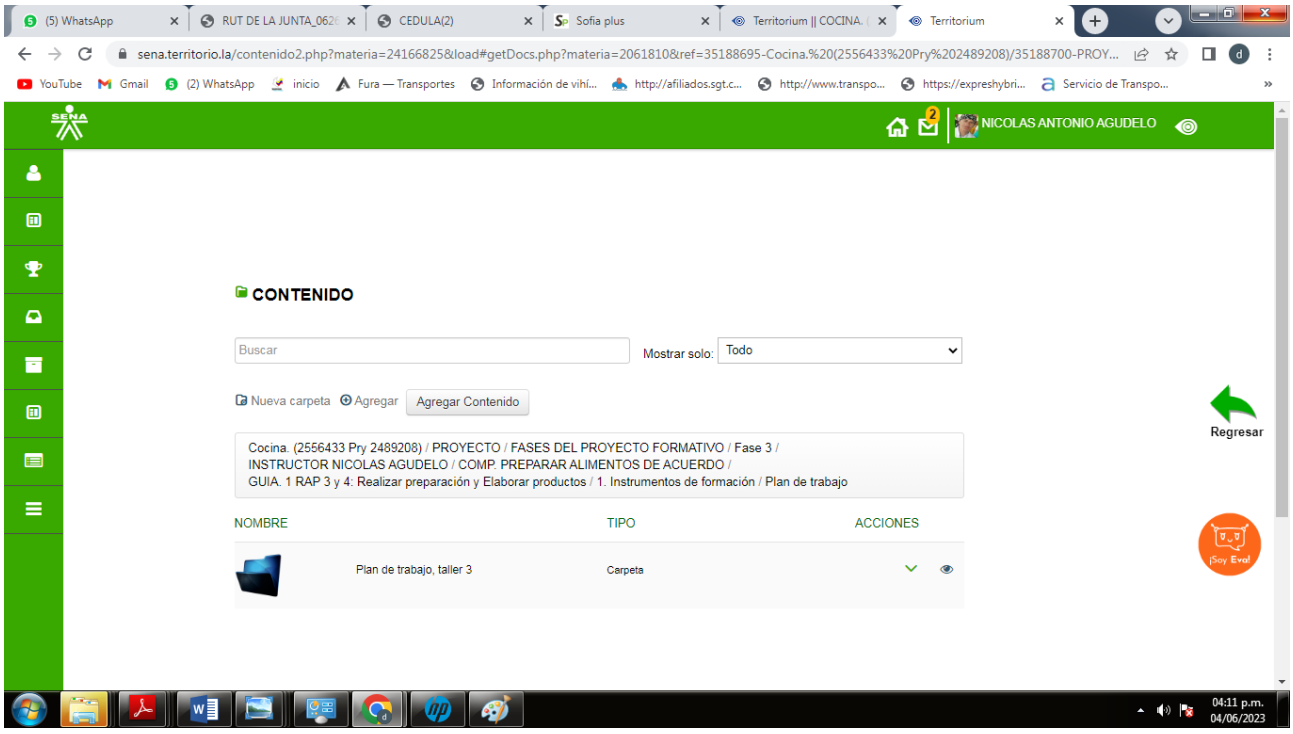
**INASISTENCIAS ID 2711015**

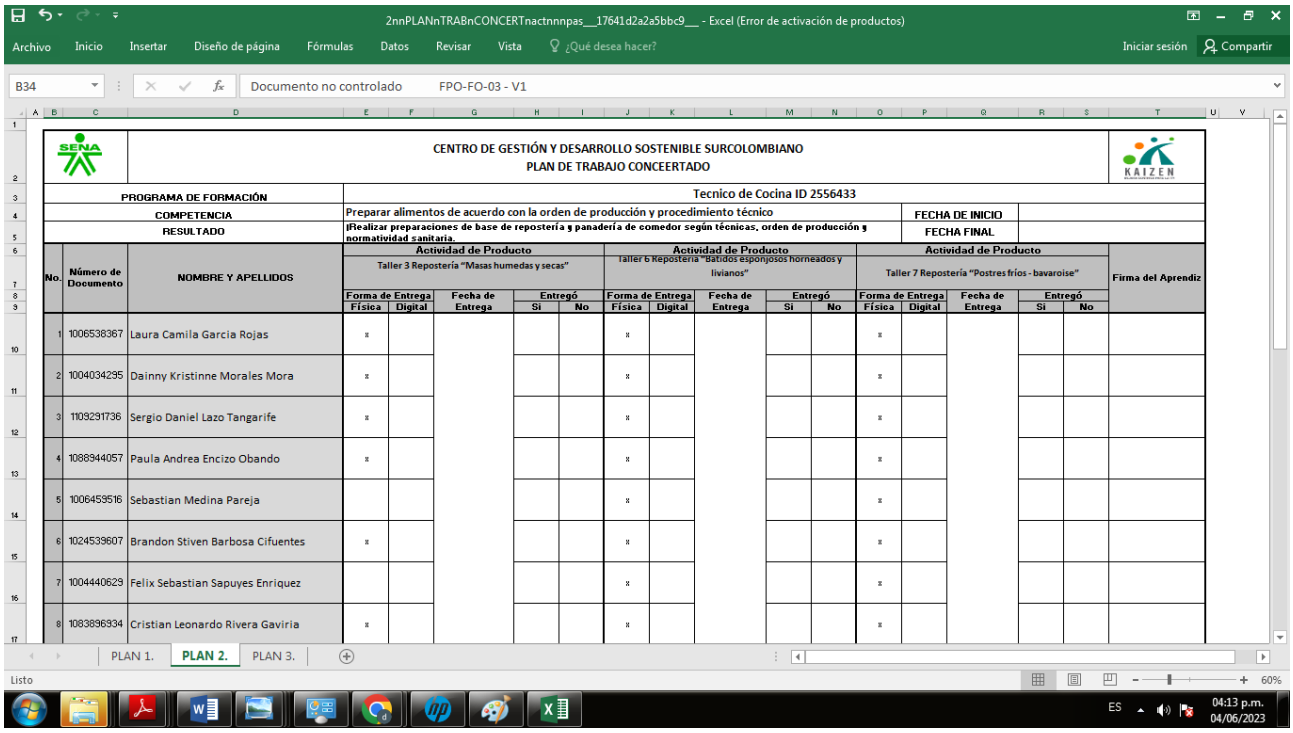



**d.**


CONTENIDO
Buscar
Mostrar solo: Todo
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Cocina. (2556433 Pry 2489208) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 3 /
INSTRUCTOR NICOLAS AGUDELO / COMP. PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO /
GUIA. 1 RAP 3 y 4: Realizar preparación y Elaborar productos / 2. Material de apoyo
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
Otro material de apoyo
Carpeta
otro material de apoyo
Carpeta
ficha técnica
Carpeta
Regresar
NICOLAS ANTONIO AGUDELO

## ITEM 5


CONTENIDO
Buscar
Mostrar solo: Todo
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Cocina. (2556433 Pry 2489208) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 3 /
INSTRUCTOR NICOLAS AGUDELO / COMP. PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO /
GUIA. 1 RAP 3 y 4: Realizar preparación y Elaborar productos / 1. Instrumentos de formación / Plan de trabajo
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
Plan de trabajo, taller 3
Carpeta
Regresar
NICOLAS ANTONIO AGUDELO



2nnPLANnTRABnCONCERTnactnnnpas__17641d2a2a5bbc9__ - Excel (Error de activación de productos)

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista ¿Qué desea hacer? Iniciar sesión Compartir

B34 Documento no controlado FPO-FO-03 - V1

CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO
PLAN DE TRABAJO CONCEERTADO

| | |
|---|---|
| PROGRAMA DE FORMACIÓN | Tecnico de Cocina ID 2556433 |
| COMPETENCIA | Preparar alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento técnico |
| RESULTADO | ¡Realizar preparaciones de base de repostería y panadería de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria. |

FECHA DE INICIO
FECHA FINAL

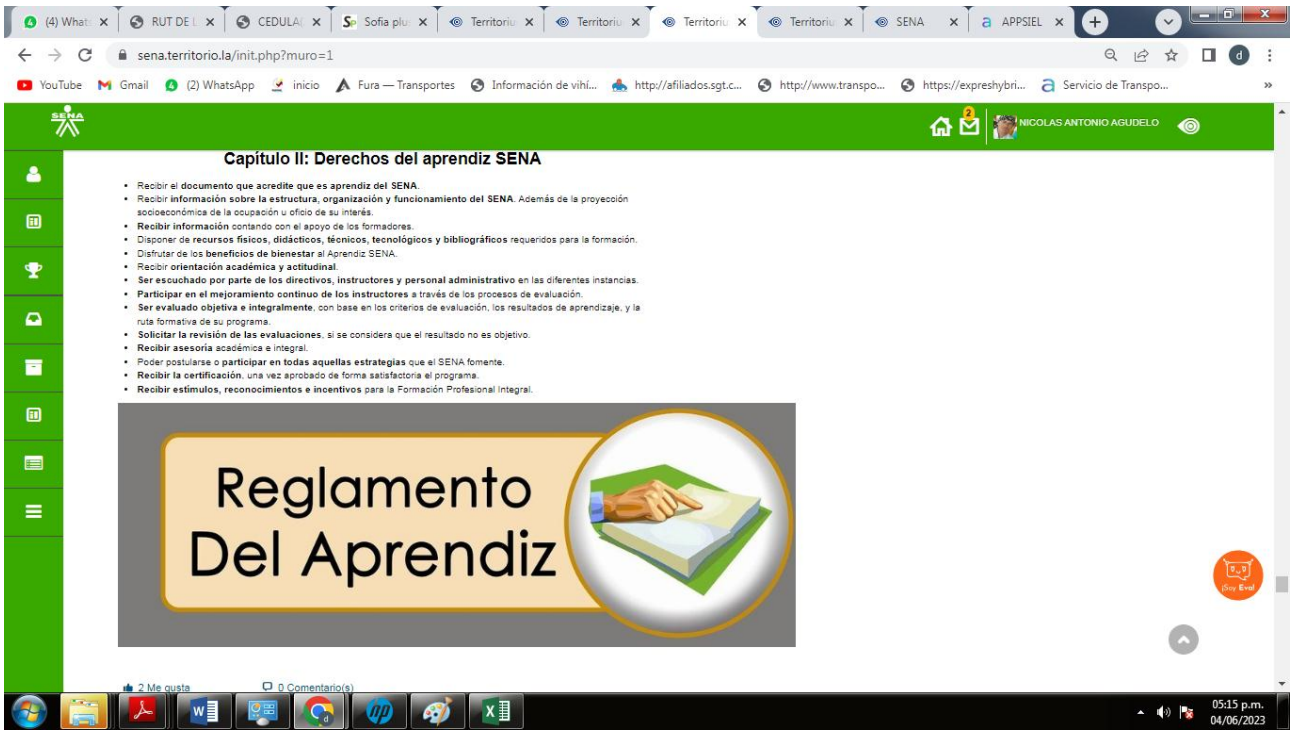
| No. | Número de Documento | NOMBRE Y APELLIDOS | Actividad de Producto: Taller 3 Repostería "Masas humedas y secas" | | | | | Actividad de Producto: Taller 6 Repostería "Batidos esponjosos horneados y livianos" | | | | | Actividad de Producto: Taller 7 Repostería "Postres fríos - bavaroise" | | | | | Firma del Aprendiz |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | Forma de Entrega | | Fecha de Entrega | Entregó | | Forma de Entrega | | Fecha de Entrega | Entregó | | Forma de Entrega | | Fecha de Entrega | Entregó | | |
| | | | Física | Digital | | Si | No | Física | Digital | | Si | No | Física | Digital | | Si | No | |
| 1 | 1006538367 | Laura Camila Garcia Rojas | x | | | | | x | | | | | x | | | | | |
| 2 | 1004034295 | Dainny Kristinne Morales Mora | x | | | | | x | | | | | x | | | | | |
| 3 | 1109291736 | Sergio Daniel Lazo Tangarife | x | | | | | x | | | | | x | | | | | |
| 4 | 1088944057 | Paula Andrea Encizo Obando | x | | | | | x | | | | | x | | | | | |
| 5 | 1006459516 | Sebastian Medina Pareja | | | | | | x | | | | | x | | | | | |
| 6 | 1024539607 | Brandon Stiven Barbosa Cifuentes | x | | | | | x | | | | | x | | | | | |
| 7 | 1004440629 | Felix Sebastian Sapuyes Enriquez | | | | | | x | | | | | x | | | | | |
| 8 | 1083896934 | Cristian Leonardo Rivera Gaviria | x | | | | | x | | | | | x | | | | | |

PLAN 1. PLAN 2. PLAN 3.

Listo 60%

ES 04:13 p.m. 04/06/2023

## ITEM 7



sena.territorio.la/init.php?muro=1

YouTube Gmail (2) WhatsApp inicio Fura — Transportes Información de vihí... http://afiliados.sgt.c... http://www.transpo... https://expreshybri... Servicio de Transpo...

NICOLAS ANTONIO AGUDELO

### Capítulo II: Derechos del aprendiz SENA

- Recibir el **documento que acredite que es aprendiz del SENA**.
- Recibir **información sobre la estructura, organización y funcionamiento del SENA**. Además de la proyección socioeconómica de la ocupación u oficio de su interés.
- **Recibir información** contando con el apoyo de los formadores.
- Disponer de **recursos físicos, didácticos, técnicos, tecnológicos y bibliográficos** requeridos para la formación.
- Disfrutar de los **beneficios de bienestar** al Aprendiz SENA.
- Recibir **orientación académica y actitudinal**.
- **Ser escuchado por parte de los directivos, instructores y personal administrativo** en las diferentes instancias.
- **Participar en el mejoramiento continuo de los instructores** a través de los procesos de evaluación.
- **Ser evaluado objetiva e integralmente**, con base en los criterios de evaluación, los resultados de aprendizaje, y la ruta formativa de su programa.
- **Solicitar la revisión de las evaluaciones**, si se considera que el resultado no es objetivo.
- **Recibir asesoría** académica e integral.
- Poder postularse o **participar en todas aquellas estrategias** que el SENA fomente.
- **Recibir la certificación**, una vez aprobado de forma satisfactoria el programa.
- **Recibir estímulos, reconocimientos e incentivos** para la Formación Profesional Integral.




2 Me gusta 0 Comentario(s)

05:15 p.m. 04/06/2023

**ITEM 8**

GOBIERNO DE COLOMBIA

# ¡ Nueva oferta presencial !

**Convocatoria de formación presencial titulada en Pitalito**

**Inscríbete del 25 de mayo al 04 de junio de 2023 en www.senasofiaplus.edu.co**

## CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO PITALITO

### PROGRAMAS TÉCNICOS

| Id Ficha | Programa | Perfil del Egresado | Jornada | Sede |
|---|---|---|---|---|
| 2771171 | **Enfermería** | Podrá realizar actividades propias del cuidado al usuario en instituciones de baja, mediana y alta complejidad dentro del sistema general de Seguridad Social en Salud y en entornos ambulatorio, hospitalario y domiciliario. | Diurna | Comercio y Servicios |
| 2773177 | **Instalación de Redes de Computadores** | Puede desempeñarse como técnico en asistencia y soporte de tecnologías de la Información, con capacidad de instalar sistemas de cableado estructurado, redes inalámbricas y redes eléctricas asociadas a las redes de datos, en edificaciones aplicando estándares y normativa del sector. Igualmente está en capacidad de crear su propia empresa prestadora de servicios de Instalación en infraestructura de redes. | Diurna | Yamboró |
| 2771209 | **Cocina** | Podrá desempeñarse como cocinero en el área de alimentos y bebidas en hoteles, clubes, casinos, hospitales, clínicas, cruceros, restaurantes, centros vacacionales, cafeterías, empresas de catering o en casas de banquetes. Puede iniciar su propia empresa en el sector de las comidas | Diurna | Yamboró |

### CRONOGRAMA

**Inscripción vía web:**
del 25 de mayo al 04 de junio de 2023
**Aplicación de prueba vía web:**
documentos terminados en 0,1,2,3,4 el 05 de junio
documentos terminados en 5,6,7,8,9 el 06 de junio
**Publicación de resultados:**
el 27 de junio de 2023 en **www.senasofiaplus.edu.co**
**Matrículas:**
del 27 de junio al 07 de julio en el SENA Pitalito

### REQUISITOS

**(Documentos Originales y copias)**
*Documento de identidad
*Certificado de afiliación a EPS (estado activo) / Fosyga
**Menores de edad:**
*Registro civil de nacimiento
(Que acredite condición de padre, madre o tutor)
*Formato GFPI-F-129 V01 - Tratamiento datos del menor
**Para programas Técnicos:**
*Acta de grado o Diploma de grado Noveno

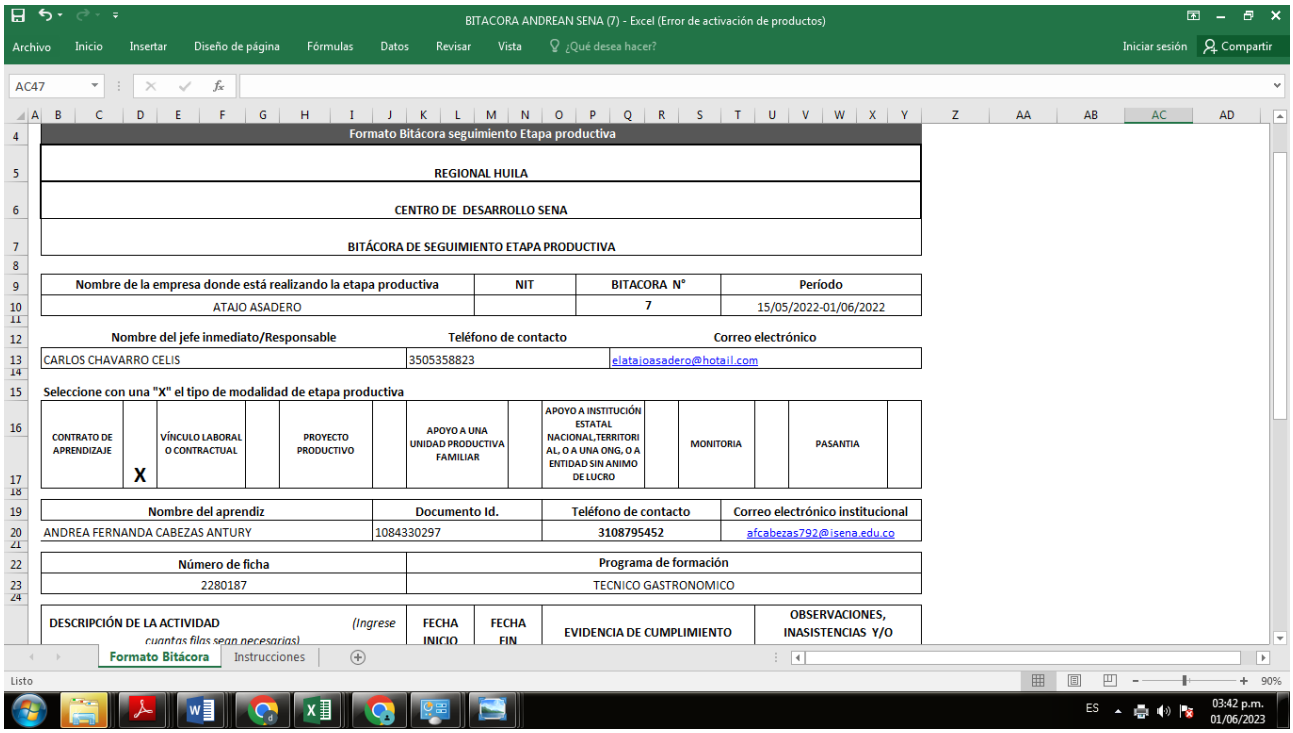
**La formación inicia el 10 de julio de 2023**

**Te ayudamos con la inscripción, ven a la carrera 8 No. 7-53 Biblioteca del SENA Pitalito**

Más info al WhatsApp
**317 227 4988**

**¡ Fórmate gratis y con calidad !**

## ITEM 9- BITACORAS



BITACORA ANDREAN SENA (7) - Excel (Error de activación de productos)

Formato Bitácora seguimiento Etapa productiva

REGIONAL HUILA

CENTRO DE DESARROLLO SENA

BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

| Nombre de la empresa donde está realizando la etapa productiva | NIT | BITACORA N° | Período |
|---|---|---|---|
| ATAJO ASADERO | | 7 | 15/05/2022-01/06/2022 |

| Nombre del jefe inmediato/Responsable | Teléfono de contacto | Correo electrónico |
|---|---|---|
| CARLOS CHAVARRO CELIS | 3505358823 | elatajoasadero@hotail.com |

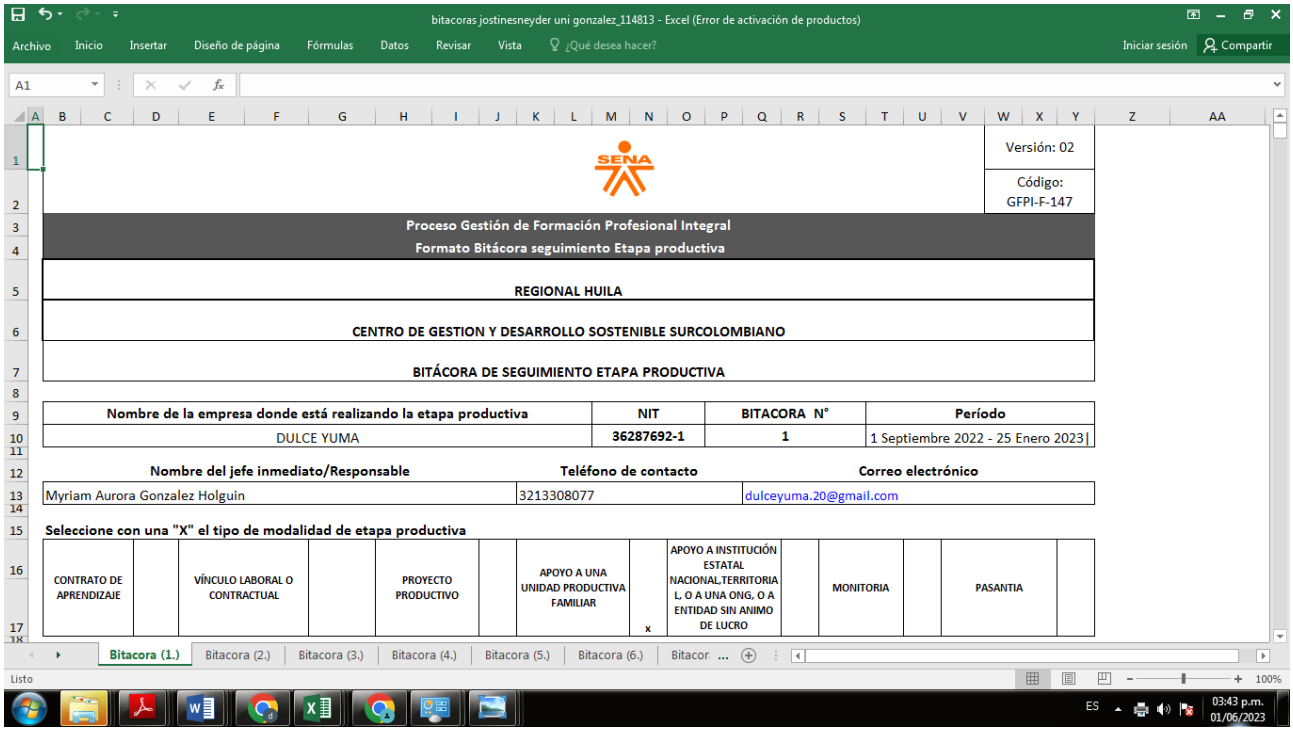
Seleccione con una "X" el tipo de modalidad de etapa productiva

| CONTRATO DE APRENDIZAJE | | VÍNCULO LABORAL O CONTRACTUAL | | PROYECTO PRODUCTIVO | | APOYO A UNA UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR | | APOYO A INSTITUCIÓN ESTATAL NACIONAL,TERRITORIAL, O A UNA ONG, O A ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO | | MONITORIA | | PASANTIA | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | X | | | | | | | | | | | | |

| Nombre del aprendiz | Documento Id. | Teléfono de contacto | Correo electrónico institucional |
|---|---|---|---|
| ANDREA FERNANDA CABEZAS ANTURY | 1084330297 | 3108795452 | afcabezas792@isena.edu.co |

| Número de ficha | Programa de formación |
|---|---|
| 2280187 | TECNICO GASTRONOMICO |

| DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD (Ingrese cuantas filas sean necesarias) | FECHA INICIO | FECHA FIN | EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO | OBSERVACIONES, INASISTENCIAS Y/O |
|---|---|---|---|---|



bitacoras jostinesneyder uni gonzalez_114813 - Excel (Error de activación de productos)

Versión: 02

Código: GFPI-F-147

Proceso Gestión de Formación Profesional Integral

Formato Bitácora seguimiento Etapa productiva

REGIONAL HUILA

CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

BITÁCORA DE SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA

| Nombre de la empresa donde está realizando la etapa productiva | NIT | BITACORA N° | Período |
|---|---|---|---|
| DULCE YUMA | 36287692-1 | 1 | 1 Septiembre 2022 - 25 Enero 2023 |

| Nombre del jefe inmediato/Responsable | Teléfono de contacto | Correo electrónico |
|---|---|---|
| Myriam Aurora Gonzalez Holguin | 3213308077 | dulceyuma.20@gmail.com |

Seleccione con una "X" el tipo de modalidad de etapa productiva

| CONTRATO DE APRENDIZAJE | | VÍNCULO LABORAL O CONTRACTUAL | | PROYECTO PRODUCTIVO | | APOYO A UNA UNIDAD PRODUCTIVA FAMILIAR | | APOYO A INSTITUCIÓN ESTATAL NACIONAL,TERRITORIAL, O A UNA ONG, O A ENTIDAD SIN ANIMO DE LUCRO | | MONITORIA | | PASANTIA | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | x | | | | | | |

**ITEM 10**





**ITEM 11**

Libertad y orden
RÉPUBLICA DE COLOMBIA

# El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

*En Cumplimiento del Decreto 1072 de 2015*
*otorga*
*Certificado de Competencia Laboral a*

## NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 19351420

Quien demostró su Competencia Laboral en la
*Norma*

**Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa - NIVEL INTERMEDIO**

*Código: 240201056 - Versión: 1*

*En testimonio de lo anterior. se firma el presente en PITALITO. A los veinticuatro (24) dias del mes de Noviembre de dos mil veintidos (2022)*

Firmado Digitalmente por

1468341 - 24/11/2022
No Y FECHA REGISTRO

JAMES ANTONIO RAMIREZ LOPEZ
Subdirector CENTRO DE GESTIÓN Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO
REGIONAL HUILA

Vigencia:
hasta el 24 de Noviembre de 2025

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 952800240201056221CC19351420C.

**ITEM 12- ACOMPAÑAMIENTO**











**ITEM 14**

# TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

**INSTRUCTOR:** NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ

**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

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

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

## ACTIVIDADES ACADÉMICAS

**FICHA DE APRENDIZAJE:** 2614639 - 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: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

| RESULTADOS DE APRENDIZAJE |
|---|
| APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN |

| HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : | 100,00 |
|---|---|

| TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: | 168,00 |
|---|---|

## EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

| FICHA | FECHA INICIO | FECHA FINAL | EVENTO | HORAS |
|---|---|---|---|---|

| TOTAL TIEMPO EDT´s: | 0,00 |
|---|---|

## ACTIVIDADES ADICIONALES

| FECHA INICIAL | FECHA FINAL | ACTIVIDAD | HORAS |
|---|---|---|---|

| TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: | 0,00 |
|---|---|

**INSTRUCTOR:** NICOLAS ANTONIO AGUDELO VELASQUEZ

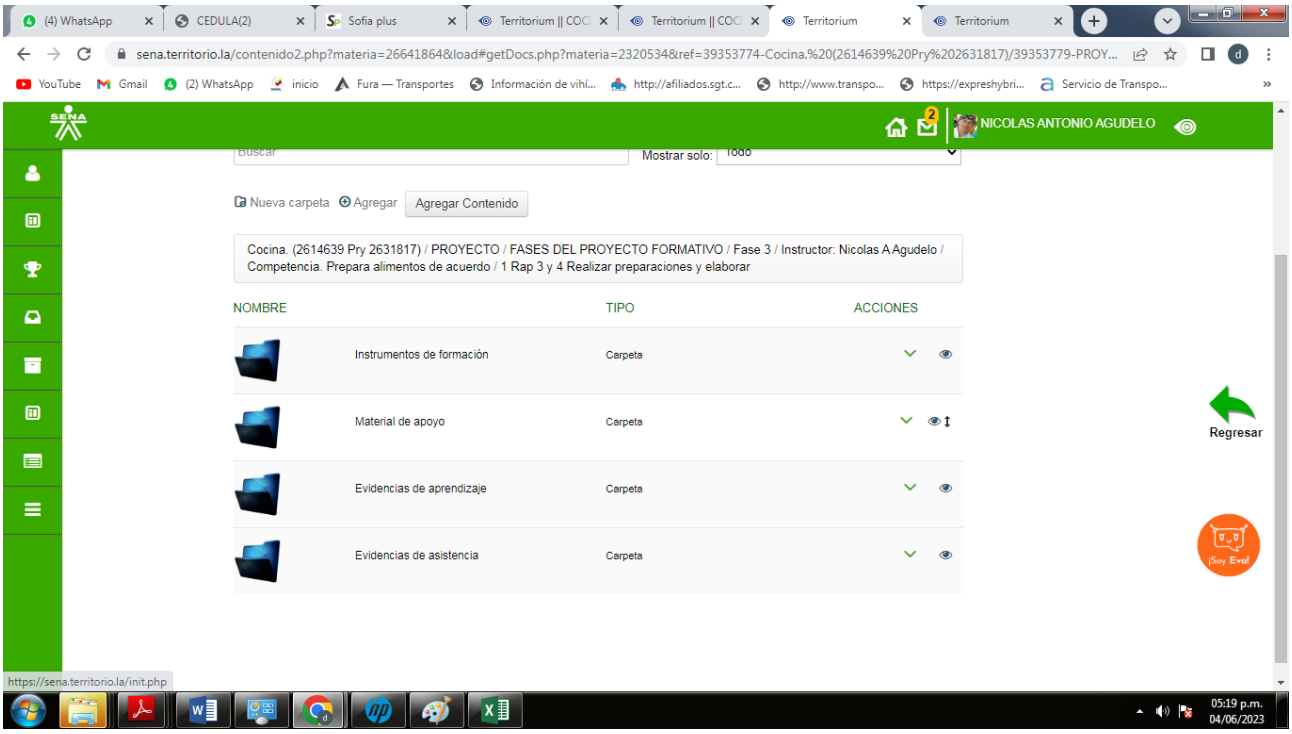
**CENTRO DE FORMACIÓN:** CENTRO DE GESTION Y DESARROLLO SOSTENIBLE SURCOLOMBIANO

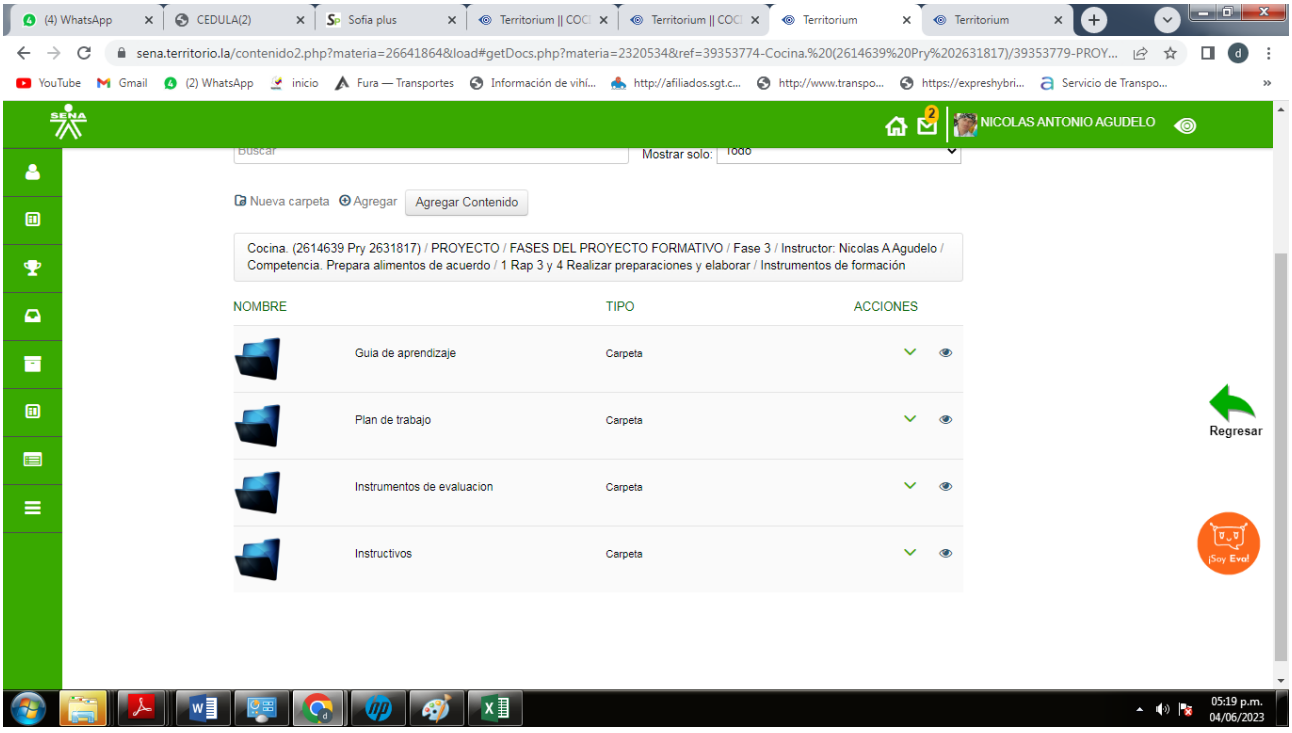
**ITEM 15 – INDUCION FICHA: 2711015**



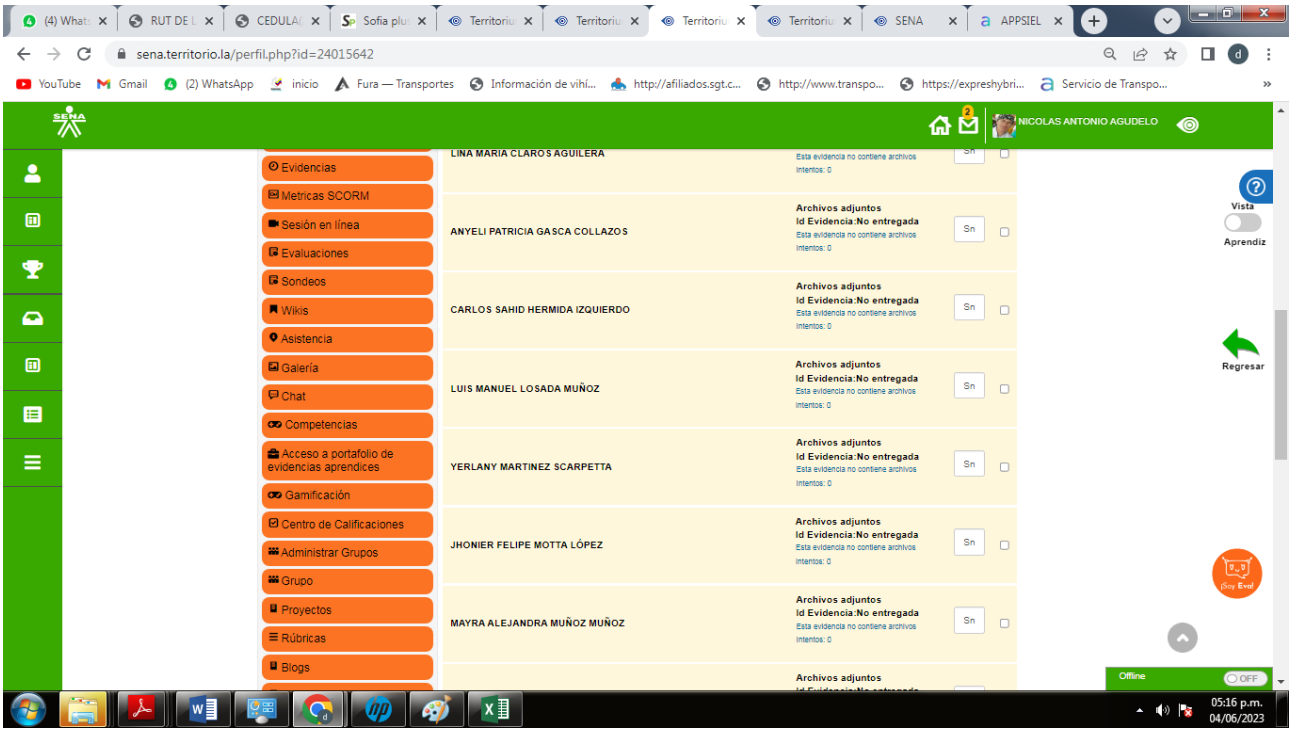


## ITEM 16


NICOLAS ANTONIO AGUDELO
Mostrar solo: Todo
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Cocina. (2614639 Pry 2631817) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 3 / Instructor: Nicolas A Agudelo / Competencia. Prepara alimentos de acuerdo / 1 Rap 3 y 4 Realizar preparaciones y elaborar
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
Instrumentos de formación
Carpeta
Material de apoyo
Carpeta
Evidencias de aprendizaje
Carpeta
Evidencias de asistencia
Carpeta
Regresar
¡Soy Eva!
https://sena.territorio.la/init.php
05:19 p.m.
04/06/2023


NICOLAS ANTONIO AGUDELO
Mostrar solo: Todo
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Cocina. (2614639 Pry 2631817) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 3 / Instructor: Nicolas A Agudelo / Competencia. Prepara alimentos de acuerdo / 1 Rap 3 y 4 Realizar preparaciones y elaborar / Instrumentos de formación
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
Guia de aprendizaje
Carpeta
Plan de trabajo
Carpeta
Instrumentos de evaluacion
Carpeta
Instructivos
Carpeta
Regresar
¡Soy Eva!
05:19 p.m.
04/06/2023

## ITEM 17




## ITEM 18

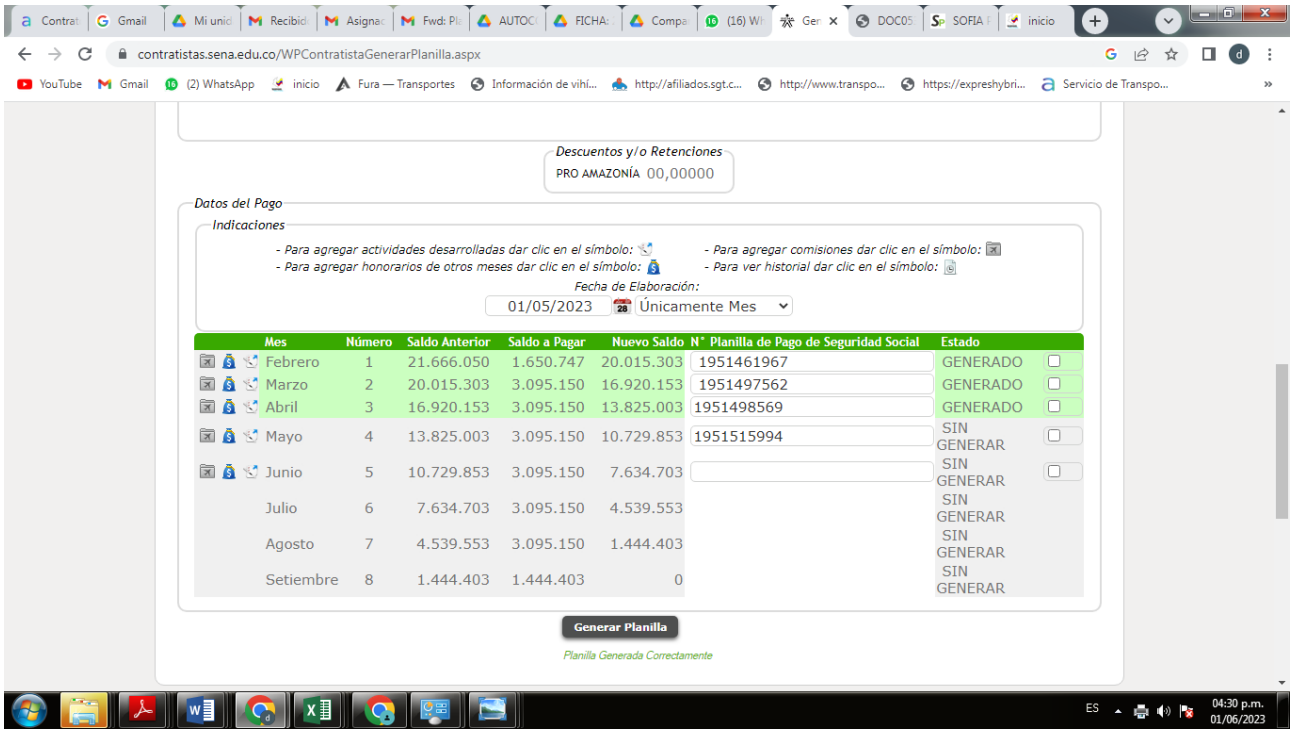



Gastronomica
Formación por proyectos
El SENA, una entidad de clase mundial

**ITEM 21**


10:04
Bandeja de entrada
Prioritarios
Otros
Filtrar
Comunicaciones Institucionales 09:25
Participa en los eventos institucionales programado...
Comunicaciones Institucionales Dirección General - R...
Sergio Armando Jaramillo Claros 08:00
Presentación desfile Encuentro Cultural SENA 20...
Por motivos de exámenes médicos para brigadis... 2
Microsoft Viva 07:07
Su correo electrónico de resumen
Privado para usted Hola, Nicolas Antonio Agudelo Vel...
Semana pasada
Comunicaciones_huila 3 jun.
Condolencias
Comunicaciones_huila - Comunicaciones_huila@sen...
Comunicaciones_huila 2 jun.
Te invitamos a leer NotiSENA Huila
Comunicaciones_huila - Comunicaciones_huila@sen...
Comunicaciones_huila 2 jun.
Información de interés: Prevención de consumo
Comunicaciones_huila - Comunicaciones_huila@sen...
Fermín Beltrán Barragán 2 jun.
Invitación Día Nacional del Campesino
Fermín Beltrán Barragán Centro De La Industria, La E...
comunicacionescesar 2 jun.
ACTUALIZACIÓN DEL PROTOCOLO DE COMUNIC...
Correo nuevo
Correo
Calendario
Fuente
Aplicaciones

## ITEM 23


contratistas.sena.edu.co/WPContratistaGenerarPlanilla.aspx
Descuentos y/o Retenciones
PRO AMAZONÍA 00,00000
Datos del Pago
Indicaciones
- Para agregar actividades desarrolladas dar clic en el símbolo:
- Para agregar comisiones dar clic en el símbolo:
- Para agregar honorarios de otros meses dar clic en el símbolo:
- Para ver historial dar clic en el símbolo:
Fecha de Elaboración:
01/05/2023
Únicamente Mes
Mes | Número | Saldo Anterior | Saldo a Pagar | Nuevo Saldo | N° Planilla de Pago de Seguridad Social | Estado
Febrero | 1 | 21.666.050 | 1.650.747 | 20.015.303 | 1951461967 | GENERADO
Marzo | 2 | 20.015.303 | 3.095.150 | 16.920.153 | 1951497562 | GENERADO
Abril | 3 | 16.920.153 | 3.095.150 | 13.825.003 | 1951498569 | GENERADO
Mayo | 4 | 13.825.003 | 3.095.150 | 10.729.853 | 1951515994 | SIN GENERAR
Junio | 5 | 10.729.853 | 3.095.150 | 7.634.703 | | SIN GENERAR
Julio | 6 | 7.634.703 | 3.095.150 | 4.539.553 | | SIN GENERAR
Agosto | 7 | 4.539.553 | 3.095.150 | 1.444.403 | | SIN GENERAR
Setiembre | 8 | 1.444.403 | 1.444.403 | 0 | | SIN GENERAR
Generar Planilla
Planilla Generada Correctamente
04:30 p.m.
01/06/2023