PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 30 de septiembre de 2023

Señor (a)

Sergio Iván Vargas Tangua

SUPERVISOR CONTRATO No. PCCNTR.4655344

Instructor grado 16

Coordinación programas especiales

San Gil, Santander

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes septiembre del año 2023

Referencia: No (PCCNTR.4655344) del año (2023)

Miguel Ángel Fonseca Useda, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91076109 de San Gil, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agro turístico, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

Se fija como valor total para el contrato la suma de Treinta millones ciento noventa y cuatro mil cuatrocientos cincuenta mil pesos m/cte. (30.194.450). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2023, por valor de Tres millones ciento sesenta y siete mil doscientos cincuenta pesos m/cte. ($3.167.250). y un último pago proporcional a los días ejecutados del mes de diciembre del 2023, fecha de terminación hasta el 16/12/2023.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal como instructor, para orientar la formación profesional programada por el centro de formación en la red de conocimiento agroindustria en el área temática procesamiento de alimentos

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Se realizaron las planeaciones de los procesos formativos de programas complementarios de las fichas: 2844800 2844806 2850800 2850768	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda 2844800 2844806 2850800 2850768
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Esta obligación no se registró para el mes en mención en este informe	N/A
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a	Charla realizada durante el proceso de socialización de la formación con preguntas	Conversatorio con los aprendices, sobre los temas en mención

	las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	exploratorias concernientes a el tema a tratar en la formación	
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	se realizaron las actividades programadas en los procesos formativos según lineamientos institucionales en las fichas: 2844800 2844806 2850800 2850768	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda 2844800 2844806 2850800 2850768
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Se aplican estrategias didácticas de enseñanza, aprendizaje y seguimiento y evaluación tales como talleres, charlas teniendo en cuenta los lineamientos pedagógicos y metodológicos establecidos en las fichas: 2844800 2844806 2850800 2850768	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda 2844800 2844806 2850800 2850768
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Esta obligación no se realizó durante el mes de septiembre	N/A

7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Se evalúan resultados de aprendizaje a las fichas: 2829228 2829078 2829165 2844800 2844806	6. JUICIOS EVALUATIVOS 6. JUICIOS EVALUATIVOS 6. JUICIOS EVALUATIVOS 6. JUICIOS EVALUATIVOS 6. JUICIOS EVALUATIVOS
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se registra, verifica y se entrega la documentación requerida en la coordinación de programas especiales para el curso de las fichas: 2844800 2844806 2850768 2850800	Registro fotográfico en el formato de evidencias diarias según ficha que corresponda 2844800 2844806 2850768 2850800
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral	Se realizan actividades tales como seguimiento del proceso formativo tales como diagnóstico y documentación de aprendizajes previos, socialización de procesos, retroalimentación según dudas de los aprendices y	En el taller de panadería durante el proceso de formación y formato de evidencias según corresponda a la ficha

	mediante las siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	evaluación de los procesos aprendidos según instrumentos de evaluación.	
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se realiza la aplicación y cumplimiento del reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro en cada formación	En los ambientes de formación y centro de formación
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A

	tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.		
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A

	nivel tecnólogo del Centro de Formación.		
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
20	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del Centro de Formación a las cuales sea invitado.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	1. Preparar, orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en las siguientes fichas de formación: **Ficha:** 2844800 **Programa:** Cocina navideña **Actividad de aprendizaje:** Apropiar los conocimientos necesarios para elaborar preparaciones de cocina navideña	2844800

		COMPETENCIA: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Fechas:** 14-22/09/2023 **horas:** 50 horas **Ficha:** 2844806 **Programa:** Cocina navideña **Actividad de aprendizaje:** Apropiar los conocimientos necesarios para elaborar preparaciones de cocina navideña **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente **Fechas:** 14 – 22/09/2023 **horas:** 50 horas **Ficha:** 2850800 **Programa:** Preparación de postres nacionales **Actividad de aprendizaje:**	2844806

		Apropiar los conocimientos y técnicas necesarios para la elaboración de postres nacionales **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Fechas:** 23-30/09/2023 **horas:** 40 horas **Ficha:** 2850768 **Programa:** Preparación de postres nacionales. **Actividad de aprendizaje:** Apropiar los conocimientos y técnicas necesarios para la elaboración de postres nacionales **COMPETENCIA:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Fechas:** 23 – 30/09/2023 **horas:** 40 horas **Total horas del mes de septiembre** 180 horas	2850800 2850768

23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo compromISO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A

	los que el Centro participe, dentro y fuera del país.		
27	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la Entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la Entidad.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
28	Realizar cuando sea requerido por la Entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciban dentro de los procesos de contratación de la Entidad.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
29	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la Supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el Manual de Supervisión del SENA vigente.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A

31	Apoyar en la elaboración de fichas técnicas, estudios de mercado, análisis del sector, análisis de riesgos y demás documentos necesarios para la adquisición de materiales de formación y demás bienes y servicios del Centro según la red de conocimiento a la cual pertenezca.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Esta obligación no se desarrolló durante el mes en mención en este informe	N/A
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual		

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

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, (9455115220) expedida por aportes en línea correspondiente al mes de agosto. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Evidencias en (3) folios

Cordialmente,

Firma.

Miguel Ángel Fonseca Useda
Contratista

C.C. No. 91076109

Recibí a satisfacción:

Firma
Sergio Iván Vargas Tangua.

Supervisor Contrato PCCNTR.4655344

de 2023

Coordinación programas especiales

EVIDENCIAS DE EJECUCION CONTRACTUAL
MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4655344
MES DE SEPTIEMBRE.

1.Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro.

Impartí formación para la ficha: 2844806, COCINA NAVIDEÑA, Durante el mes de SEPTIEMBRE de 2023.

Enlace : 2844806





Impartí formación para la ficha: 2844800, COCINA NAVIDEÑA, Durante el mes de SEPTIEMBRE de 2023.

Enlace: 2844800




Impartí formación para la ficha: 2850800, PREPARACION DE POSTRES NACIONALES, Durante el mes de SEPTIEMBRE de 2023.

Enlace: 2850800

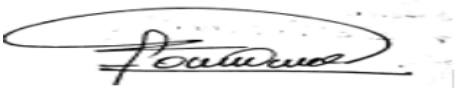



Impartí formación para la ficha: 2850768, PREPARACION DE POSTRES NACIONALES, Durante el mes de SEPTIEMBRE de 2023.

Enlace: 2850768







CONTRATISTA- MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA.

CONTRATO N°. CO1.PCCNTR. 4655344de 2023

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/09/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2850800 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

• 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

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2844806 - COCINA NAVIDEÑA

• 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

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2844800 - COCINA NAVIDEÑA

• 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

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 50,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2850768 - PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES

• 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

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

PREPARAR POSTRES NACIONALES DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA Y LOS REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 180,00

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: MIGUEL ANGEL FONSECA USEDA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO