PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio Octubre de 2023

Señor (a)

John Albeiro Díaz Cuadro

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. ***CO1.PCCNTR.5206576***

Coordinador Académico de Programas Especiales

Centro de Industria y Servicios del Meta

Villavicencio

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

Referencia: No ***CO1.PCCNTR.5206576*** del 2023

Yo Arnold Gilberto Guerrero Suescun, identificado con la cédula de ciudadanía No. 86.075.071 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Industria y Servicios del Meta 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:

125 dias por valor de QUINCE MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/Cte (15.729.425).

a) Un primer pago por 20 dias del mes de Julio de 2023 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS DIECISEIS MIL SETECIENTOS OCHO PESOS M/Cte ($2.516.708 M/Cte).
b) Cuatro (3) pagos iguales correspondienes a los meses de Agosto a Octubre de 2023 por un valor de TRES MILLONES SETECIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SESENTA Y DOS PESOS M/Cte ($3.775.062 M/Cte) cada uno.
c) Por ultimo, pago de 15 dias del mes de Noviembre de 2023 por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS TREINTA Y UN MIL PESOS M/Cte ($1.887.531.M/Cte.)

valor total del Contrato			**15.729.425**
Canon Mensual			**3.775.062**
	DÍAS	MESES	
Días de Julio	20		2.516.708
Agosto - Octubre		3	11.325.186
Noviembre	16		1.887.531
TOTAL PAGOS			**15.729.425**

Plazo: Será hasta el (16) de (Noviembre) de 2.023.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas regular ofertados por el Centro de Industria y Servicios del Meta, de acuerdo a los perfiles profesionales y diseño curricular en ejecución para la vigencia 2023 - COMPLEMENTARIA VIRTUAL (FAMILIA GASTRONOMÍA).

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se me requiera
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	Identifiqué de un referente en base de datos del Sistema de Bibliotecas SENA y diligencie en base a ello el formato: "Formatos Vigilancia Tecnológica y Competitiva – CISM".	Anexo pantalla y formato xmls vigilancia tecnológica y competitiva

	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	Realicé el Sondeo de saberes previos del cursos complentarios virtuales Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162 Inducción Servicios de recepción hotelera ficha 2834971- Manipulación de alimentos 2855229	Anexo screenshot territorium
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Ejecuté Formación en los cursos complentarios virtuales según el modelo Cocina Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162 – Inducción Servicios de recepción hotelera ficha 2834971 Manipulación de alimentos 2855229	Anexo screenshot guías de aprendizaje Cocina internacional, Pastelería, Inducción Servicios de recepción hotelera, Manipulación de alimentos
5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Evalué en el centro de calificaciones conforme al requerimiento de cada curso complementario virtual Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162	Anexo screenshot sincronización de calificaciones RAPS territorium a SOFÍA PLUS
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Registré en el Lms territorium el Cronograma de actividades de los cursos complementarios virtuales Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162 Inducción Servicios de recepción hotelera ficha 2834971	Anexo screenshot cronogramas en territorium
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la	Reporté el cargue de Actas de finalización etapa lectiva ficha cocina 2503454	Anexo pantalla email

	ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.		
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad	Verifiqué a los aprendices en formación de la ruta de aprendizaje respectiva de los cursos complementarios virtuales Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162	Anexo screenshot asociación ruta formación aprendices en formación en territorium
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	Solicité a los aprendices de los cursos complementarios virtuales Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162 que tengan novedades por actualizar o corregir en sus perfiles de datos personales del aprendiz	Anexo screenshot actualización datos del aprendiz en territorium
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.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se me requiera
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se me requiera
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.	Son las medidas adoptadas por el Sena ante una falta académica o disciplinaria; tienen cobertura nacional en la Institución y deben registrarse en el sistema de gestión de la formación. La sanción que se imponga al Aprendiz debe ser proporcional a la gravedad de la falta.	Anexo pantalla medidas formativas reglamento del aprendiz en territorium
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera

	Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.		
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	Promoví por medio de redes sociales la inscripción a la cuarta oferta formación modalidad virtual demás cursos cortos ofertados de la familia gastronomía	Anexo pantalla redes
15	Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	Revisé y evalué bitácoras e informes de los aprendices en etapa productiva en el nuevo espacio de territorium SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA	Anexo pantalla evidencias en el nuevo espacio de territorium para registro de bitácoras e informes
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	Ejecuté formación durante las 160 horas respectivas del 1 de OCTUBRE al 31 DE OCTUBRE	Anexo informe gestión de tiempos del instructor SOFÍA
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyo técnico) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
19	Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico	Atendí las orientaciones y requerimientos del equipo	Anexo pantalla **"Guía de orientaciones para la Formación en Ambientes**

	del Centro de formación y de la regional Meta.	E-pedagogos consultando la “Guía de orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4”	**Virtuales de Aprendizaje V4”**
21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
23	Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)	Promoví mediante la carpeta BIBLIOTECA SENA en cada semilla a los asistentes al cursos Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162	Anexo Screenshot enlace biblioteca publicado en territorium
24	Mantener el certificado por competencias laborales vigente, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos técnicos de formación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.	Mantengo el certificado por competencias laborales vigente, en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo”	Anexo certificado competencia laboral vigente “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo”
25	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
26	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera

	la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro		

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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. 7896221721 de la planilla *SOI* correspondiente al mes de Septiembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Cordialmente,



Firma
ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

Contratista

C.C. No. 86.075.071

Recibí a satisfacción:

Firma

John Albeiro Diaz Cuadro

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.** ***5206576***

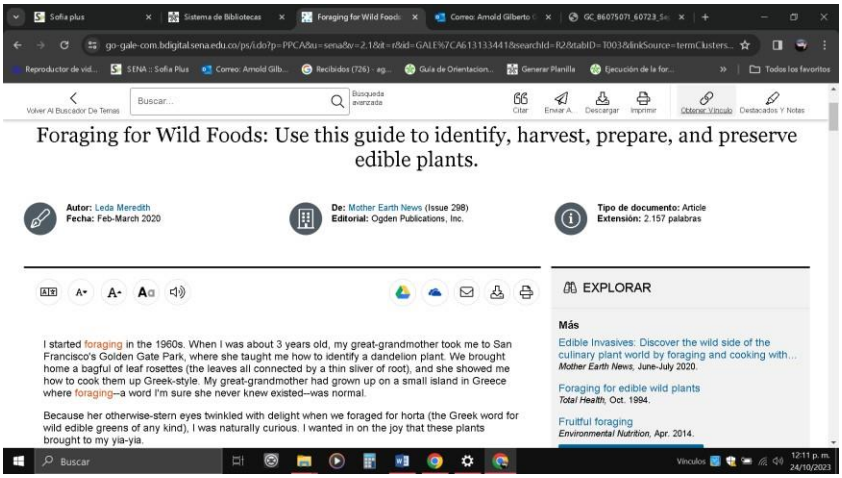
Coordinador Académico de Programas Especiales

Centro de Industria y Servicios del Meta

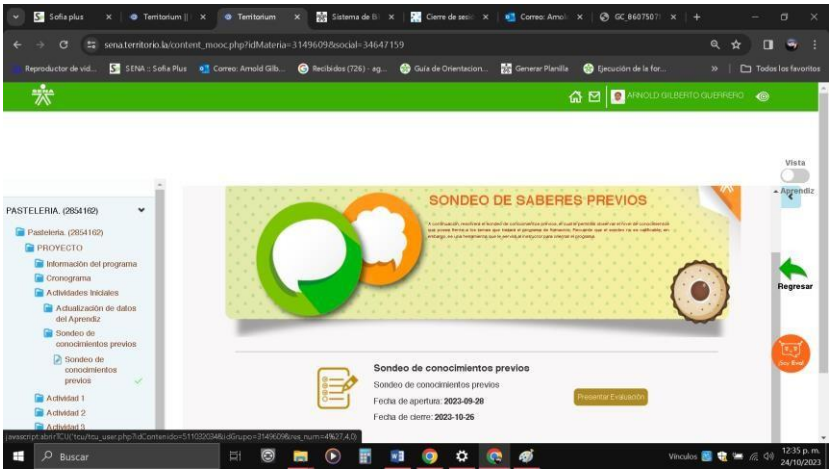
Villavicencio

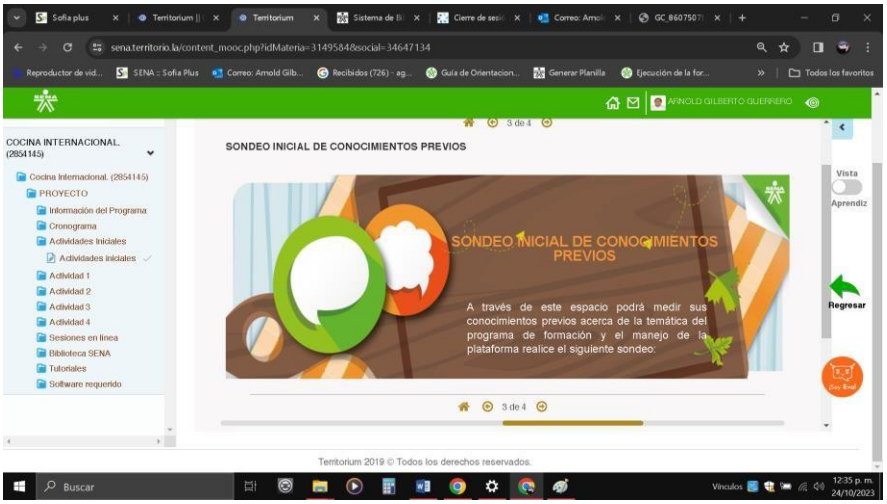
Anexos de Evidencias de obligaciones

Obligación 2

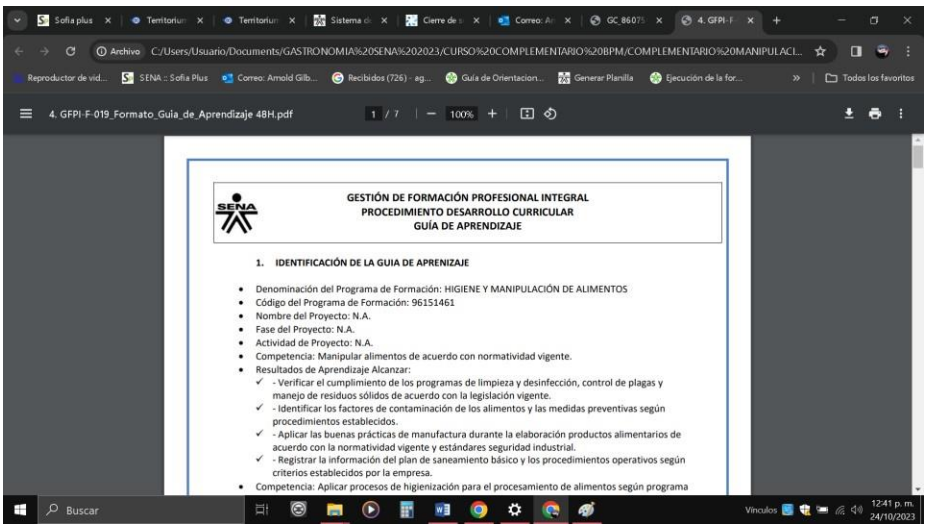


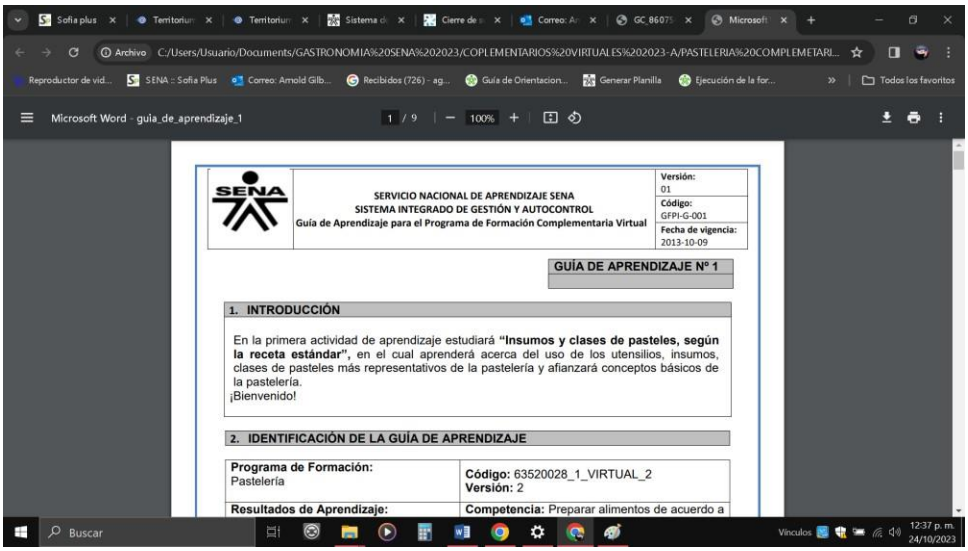
Obligación


SONDEO DE SABERES PREVIOS
Sondeo de conocimientos previos
Sondeo de conocimientos previos
Fecha de apertura: 2023-09-28
Fecha de cierre: 2023-10-26
Presentar Evaluación
Regresar

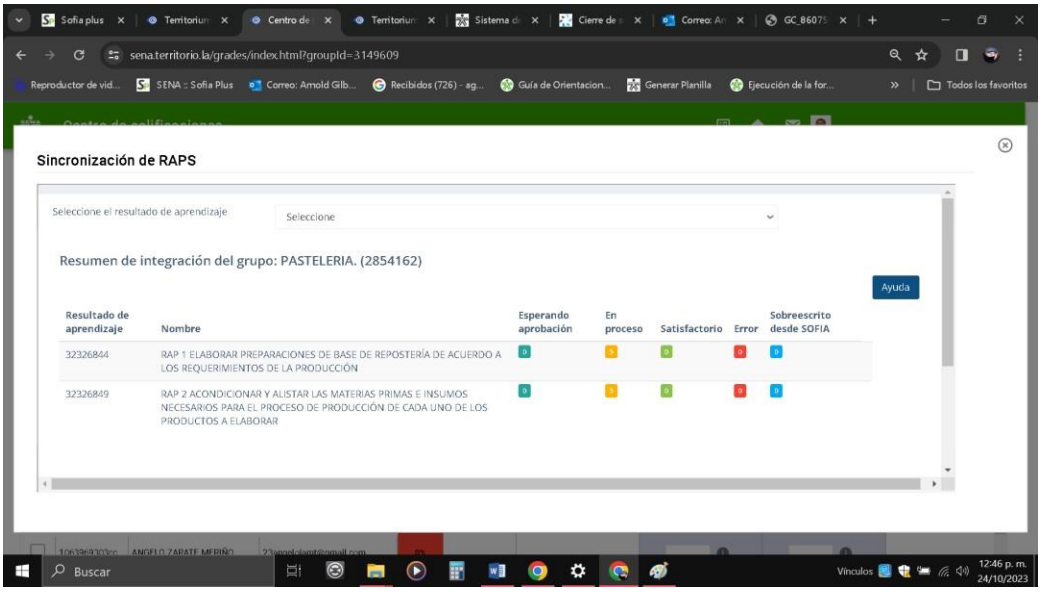

SONDEO INICIAL DE CONOCIMIENTOS PREVIOS
SONDEO INICIAL DE CONOCIMIENTOS PREVIOS
A través de este espacio podrá medir sus conocimientos previos acerca de la temática del programa de formación y el manejo de la plataforma realice el siguiente sondeo:
Regresar

Obligación

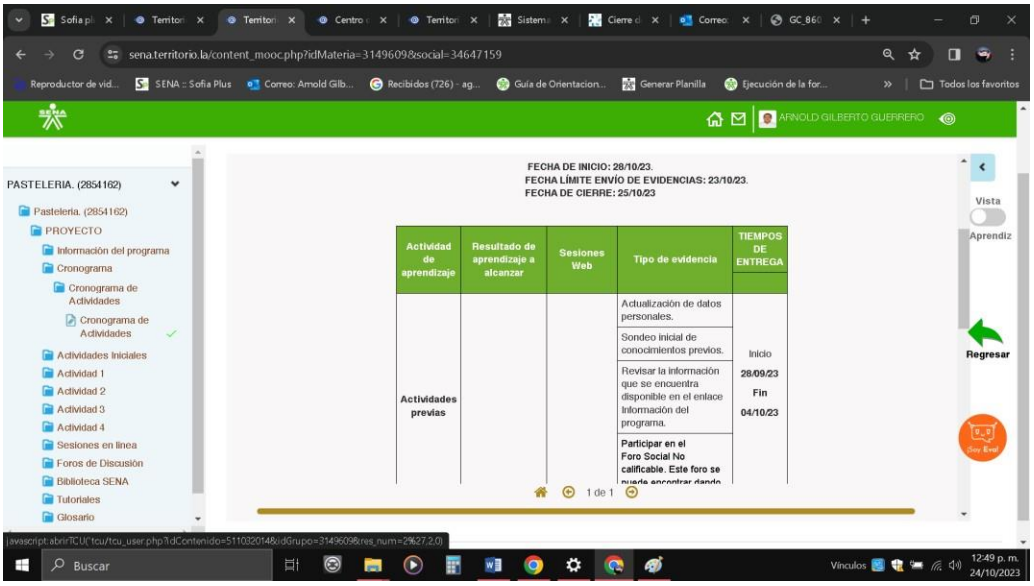

4. GFPI-F-019_Formato_Guia_de_Aprendizaje 48H.pdf
GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE
1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE
Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Código del Programa de Formación: 96151461
Nombre del Proyecto: N.A.
Fase del Proyecto: N.A.
Actividad de Proyecto: N.A.
Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
- Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
- Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
- Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
- Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa

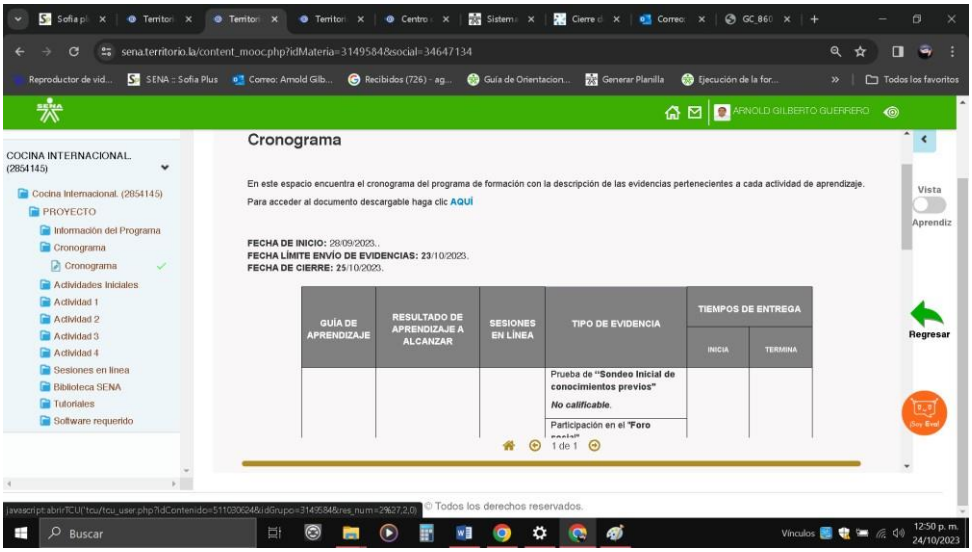

Microsoft Word - guia_de_aprendizaje_1
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual
Versión: 01
Código: GFPI-G-001
Fecha de vigencia: 2013-10-09
GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1
1. INTRODUCCIÓN
En la primera actividad de aprendizaje estudiará "Insumos y clases de pasteles, según la receta estándar", en el cual aprenderá acerca del uso de los utensilios, insumos, clases de pasteles más representativos de la pastelería y afianzará conceptos básicos de la pastelería.
¡Bienvenido!
2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE
Programa de Formación: Pastelería
Código: 63520028_1_VIRTUAL_2
Versión: 2
Resultados de Aprendizaje:
Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a

Obligación 5

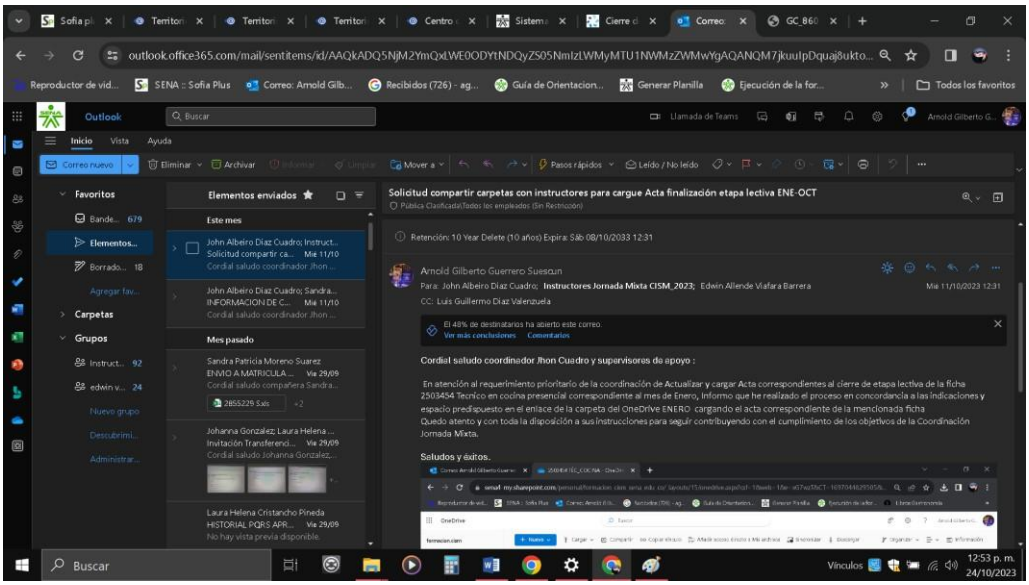


Obligación 6

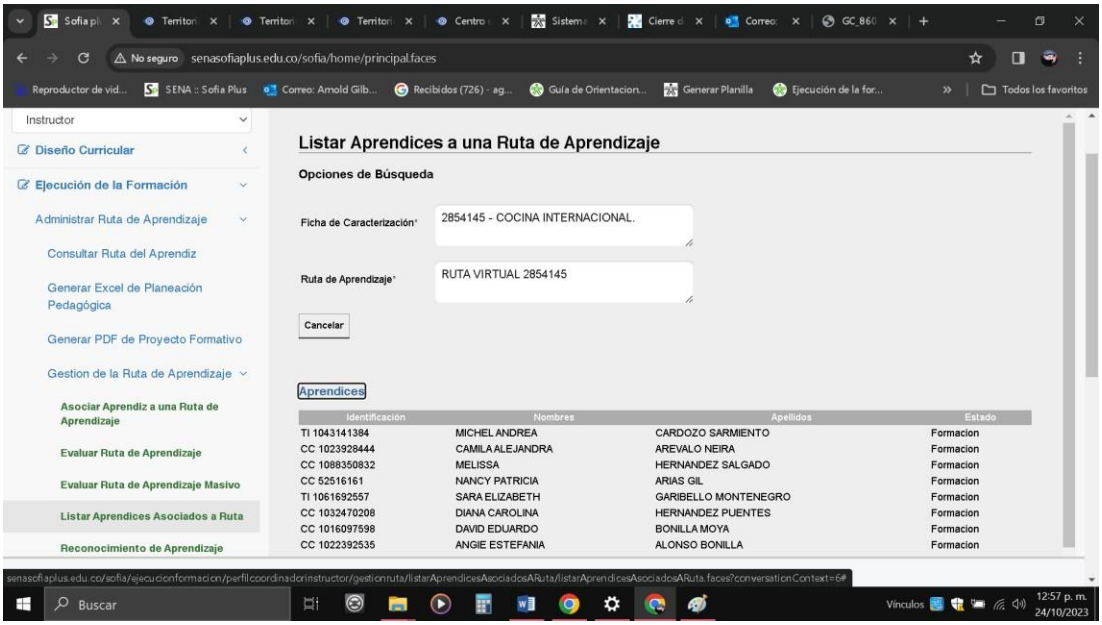


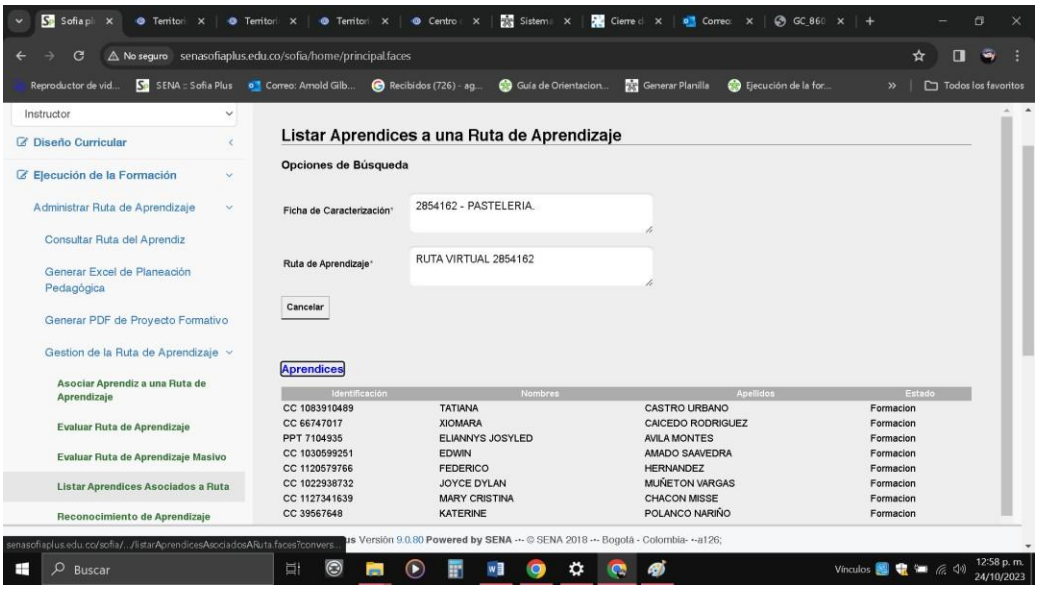


Obligación 7

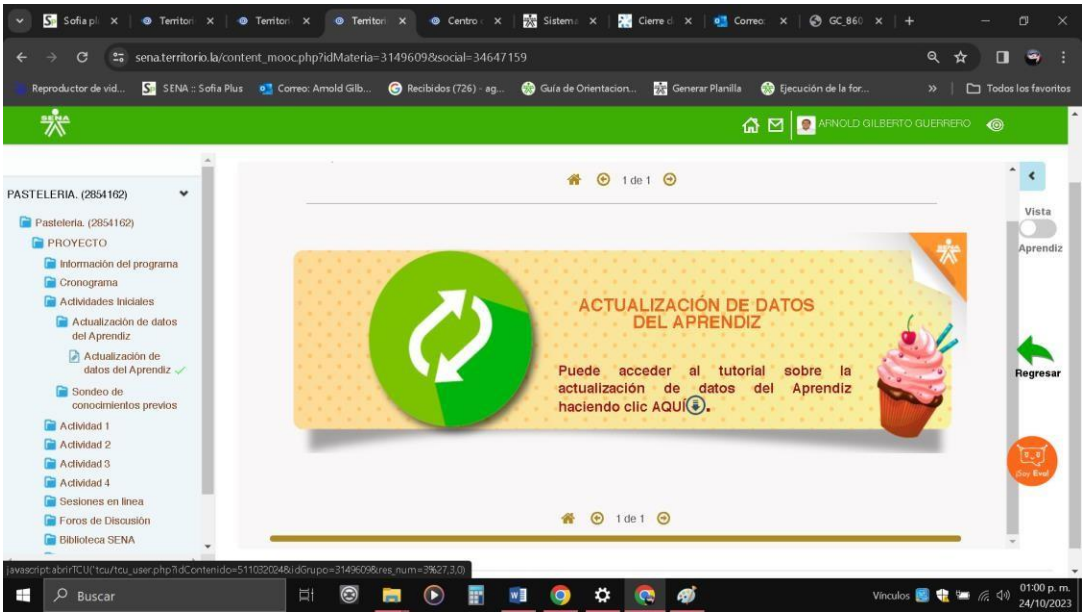


Obligación

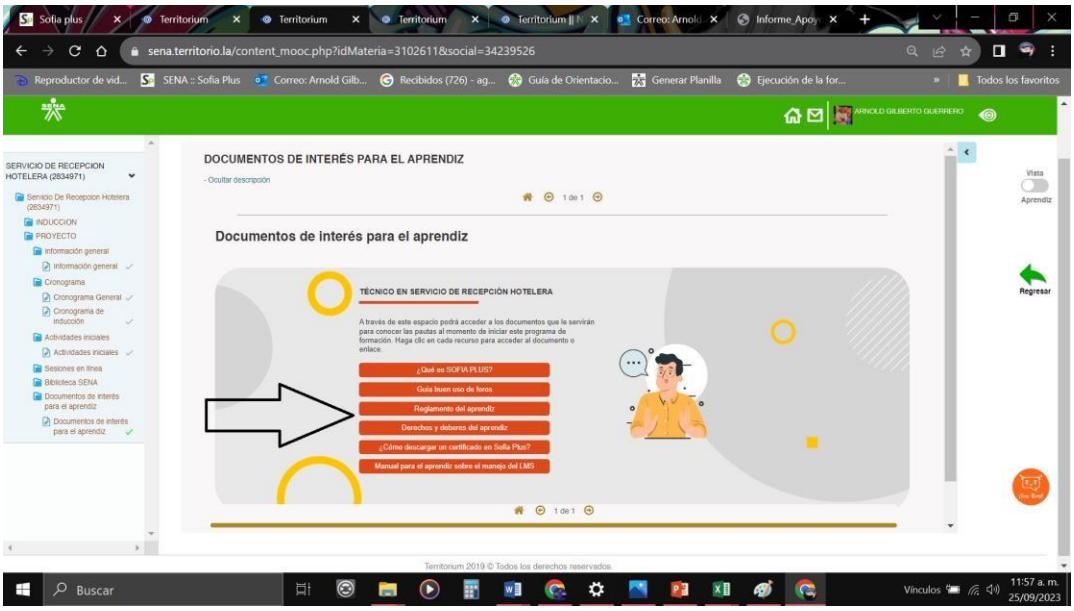

senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces
Instructor
Diseño Curricular
Ejecución de la Formación
Administrar Ruta de Aprendizaje
Consultar Ruta del Aprendiz
Generar Excel de Planeación Pedagógica
Generar PDF de Proyecto Formativo
Gestion de la Ruta de Aprendizaje
Asociar Aprendiz a una Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje
Evaluar Ruta de Aprendizaje Masivo
Listar Aprendices Asociados a Ruta
Reconocimiento de Aprendizaje
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2854145 - COCINA INTERNACIONAL.
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 2854145
Cancelar
Aprendices
Identificación Nombres Apellidos Estado
TI 1043141384 MICHEL ANDREA CARDOZO SARMIENTO Formacion
CC 1023928444 CAMILA ALEJANDRA AREVALO NEIRA Formacion
CC 1088350832 MELISSA HERNANDEZ SALGADO Formacion
CC 52516161 NANCY PATRICIA ARIAS GIL Formacion
TI 1061692557 SARA ELIZABETH GARIBELLO MONTENEGRO Formacion
CC 1032470208 DIANA CAROLINA HERNANDEZ PUENTES Formacion
CC 1016097598 DAVID EDUARDO BONILLA MOYA Formacion
CC 1022392535 ANGIE ESTEFANIA ALONSO BONILLA Formacion
Buscar
12:57 p. m.
24/10/2023


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
Listar Aprendices a una Ruta de Aprendizaje
Opciones de Búsqueda
Ficha de Caracterización*
2854162 - PASTELERIA.
Ruta de Aprendizaje*
RUTA VIRTUAL 2854162
Cancelar
Aprendices
Identificación Nombres Apellidos Estado
CC 1083910489 TATIANA CASTRO URBANO Formacion
CC 66747017 XIOMARA CAICEDO RODRIGUEZ Formacion
PPT 7104935 ELIANNYS JOSYLED AVILA MONTES Formacion
CC 1030599251 EDWIN AMADO SAAVEDRA Formacion
CC 1120579766 FEDERICO HERNANDEZ Formacion
CC 1022938732 JOYCE DYLAN MUÑETON VARGAS Formacion
CC 1127341639 MARY CRISTINA CHACON MISSE Formacion
CC 39567648 KATERINE POLANCO NARIÑO Formacion
Versión 9.0.80 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia- --a126;
Buscar
12:58 p. m.
24/10/2023

Obligación



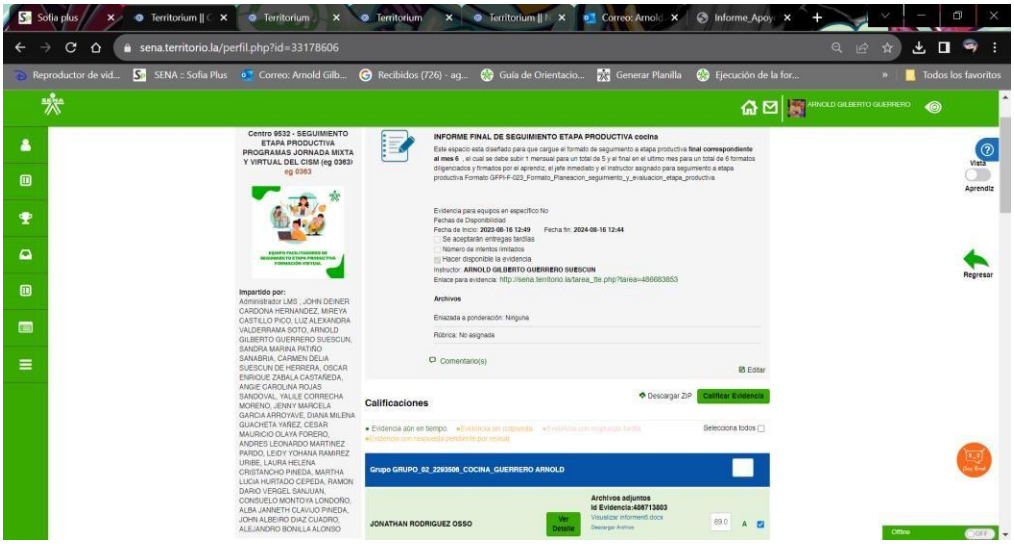
Obligación 12



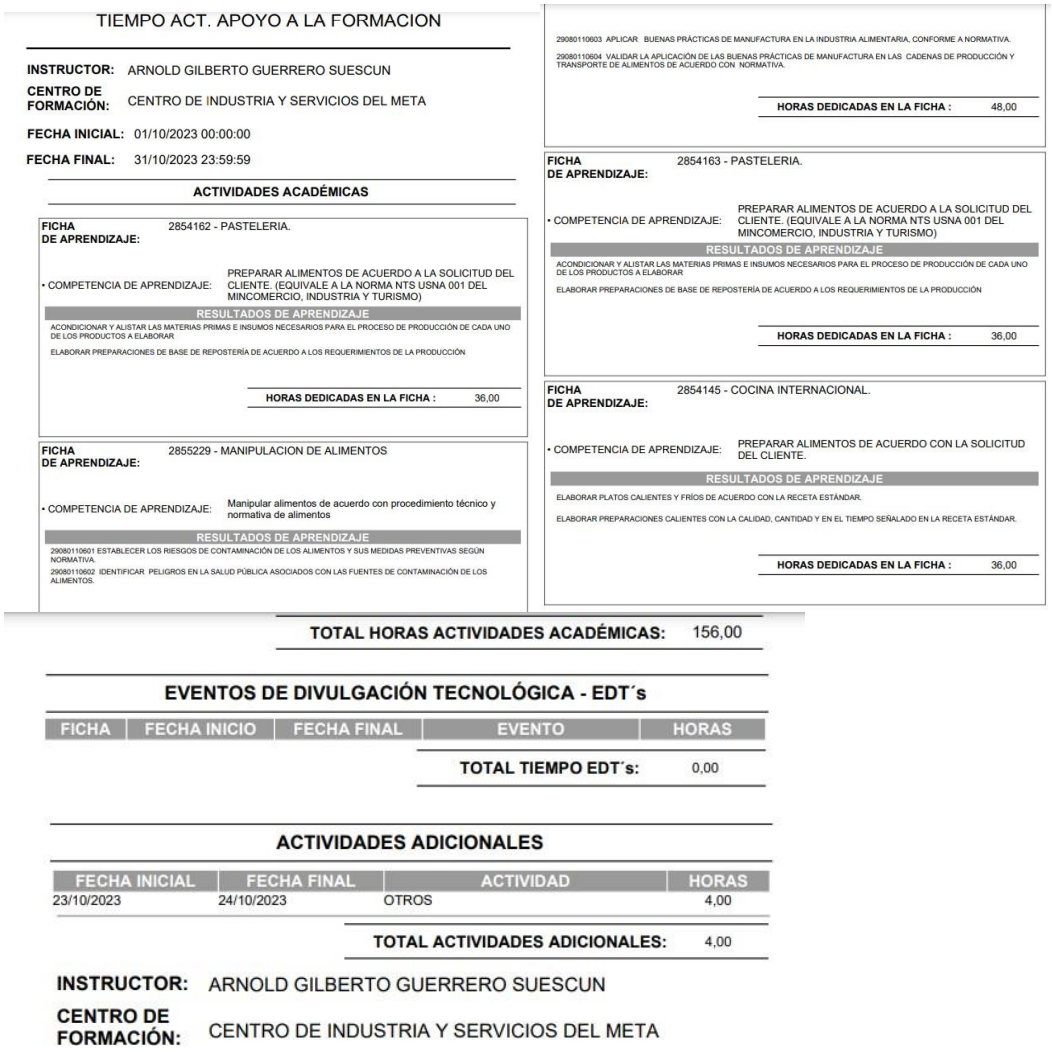
Obligación 14



Obligación 15



Obligación 17



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/10/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2854162 - PASTELERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2855229 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2854163 - PASTELERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2854145 - COCINA INTERNACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 156,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

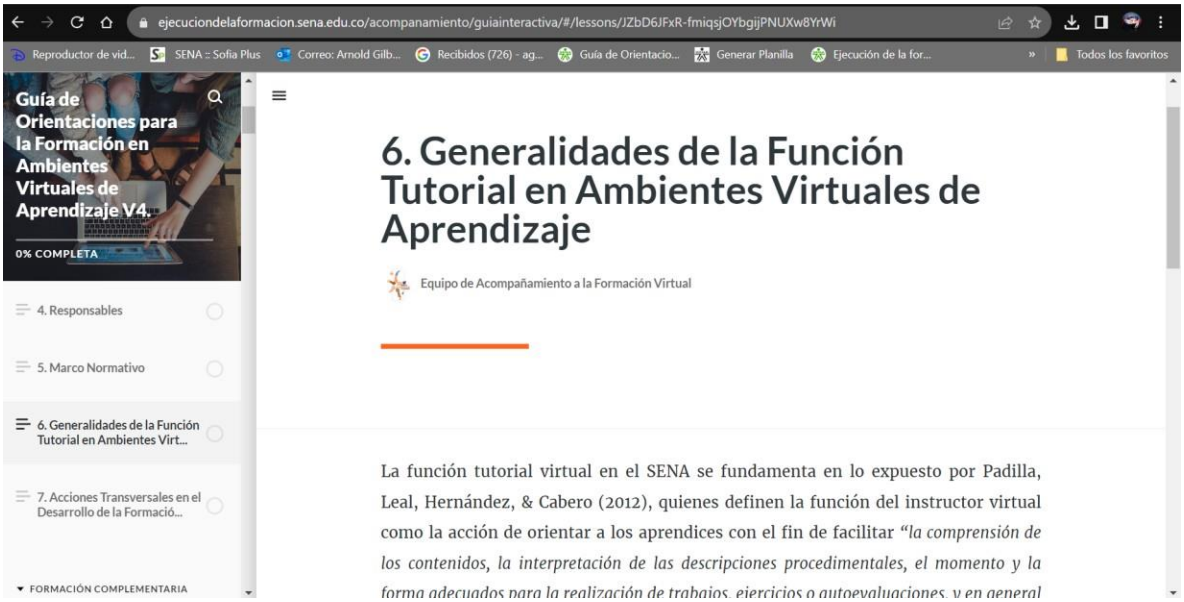
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
23/10/2023	24/10/2023	OTROS	4,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 4,00

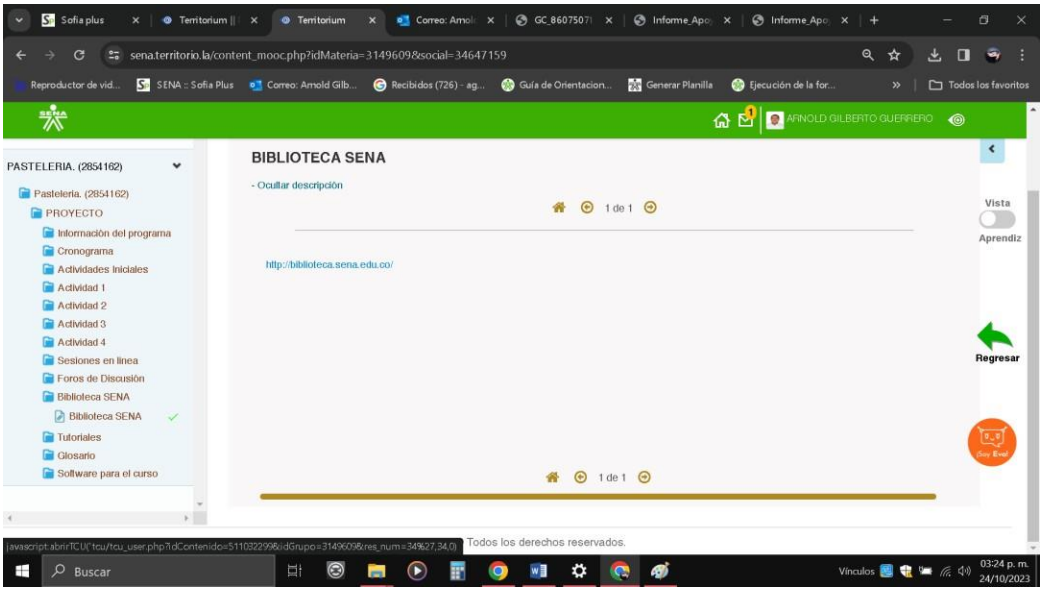
INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

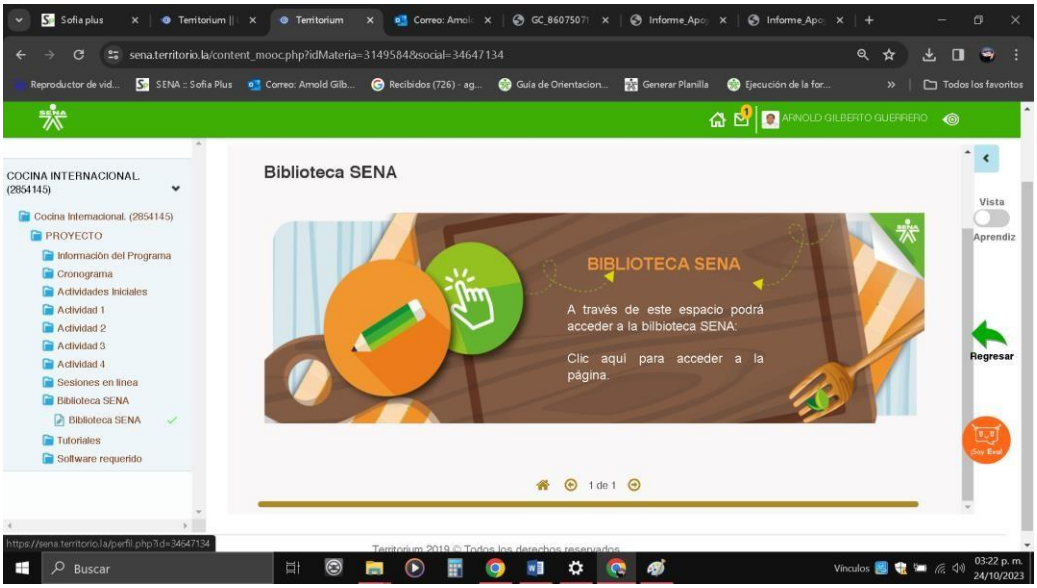
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

Obligación 20



Obligación 23





Obligacion 24

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

ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 86075071

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en BOGOTÁ D.C.. A los dieciocho (18) días del mes de Julio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

1347420 - 18/07/2022
No Y FECHA REGISTRO

MIREYA PARRA PINTO
Subdirectora CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

Vigencia:
hasta el 18 de Julio de 2025

PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFORME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 4 de 2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	Centro de Industria y Servicios del Meta
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	John Albeiro Díaz Cuadro
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	NO APLICA
CONTRATO No:	***CO1.PCCNTR.5206576***
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios
OBJETO:	Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar acciones de formación en los programas regular ofertados por el Centro de Industria y Servicios del Meta, de acuerdo a los perfiles profesionales y diseño curricular en ejecución para la vigencia 2023 - COMPLEMENTARIA VIRTUAL (FAMILIA GASTRONOMÍA).
VALOR:	QUINCE MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/Cte (15.729.425).
CONTRATISTA:	Arnold Gilberto Guerrero Suescun
NIT:	CC: 86.075.071 de Villavicencio - Meta
LUGAR DE EJECUCIÓN:	Villavicencio
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	12 de Julio del 2023
FECHA DE INICIO:	12 de Julio del 2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	125 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	QUINCE MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL CUATROCIENTOS VEINTICINCO PESOS M/Cte (15.729.425).
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	Un millón ochocientos ochenta y siete mil quinientos treinta y un mil pesos M/cte ($ 1.887.531).
PRÓRROGA No :	NO APLICA
ADICIÓN No. :	NO APLICA
SUSPENSIÓN No. :	NO APLICA
FORMA DE PAGO:	Mensual

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se me requiera
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	El instructor Identifico de un referente en base de datos del Sistema de Bibliotecas SENA y diligencie en base a ello el formato: "FormatosVigilancia Tecnológica y Competitiva – CISM".	Anexo pantalla y formato xmls vigilancia tecnológica y competitiva
	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina	El instructor realizó Sondeo de saberes previos del cursos complentariosvirtuales Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162 Inducción Servicios de recepción hotelera ficha 2834971- Manipulación de alimentos 2855229	Anexo screenshot territorium
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por	El instructor ejecutó Formación curso complentario virtual según el modelo Cocina Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162 – Inducción Servicios de recepción hotelera ficha 2834971	Anexo screenshot guías de aprendizaje Cocina internacional, Pastelería, Inducción Servicios de recepción hotelera, Manipulación de alimentos

	la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Manipulación de alimentos 2855229	
5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias del programa, en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	El instructor evaluó en el centro de calificaciones conforme al requerimiento de cada curso complementario virtual Cocina internacional ficha 2854145 –Pastelería 2854163 – 2854162	Anexo screenshot sincronización de calificaciones RAPS territorium a SOFÍA PLUS
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazo máximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	El instructor registró en el Lms territorium el Cronograma de actividades de los cursos complementarios virtualesCocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162 Inducción Servicios de recepción hotelera ficha 2834971	Anexo screenshot cronogramas en territorium
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	El instructor reportó el cargue de Actas definalización etapa lectiva ficha cocina 2503454	Anexo pantalla email
8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad	El instructor verificó a los aprendices en formación de la ruta de aprendizaje respectiva de los cursos complementarios virtuales Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162	Anexo screenshot asociación ruta formación aprendices en formación en territorium
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	El instructor solicitó a los aprendices de loscursos complementarios virtuales Cocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162 que tengan novedades por	Anexo screenshot actualización datos del aprendiz en territorium

		actualizar o corregir en sus perfiles de datos personales delaprendiz	
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.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se me requiera
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinario que se programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se me requiera
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.	Son las medidas adoptadas por el Sena ante una falta académica o disciplinaria; tienen cobertura nacional en la Institución y deben registrarse en el sistema de gestión de la formación. La sanción que se imponga al Aprendiz debe ser proporcional a la gravedad de la falta.	Anexo pantalla medidas formativas reglamento del aprendiz en territorium
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	El instructor promovió por medio de redes sociales la inscripción a la cuartaoferta formación modalidad virtualdemás cursos cortos ofertados dela familia gastronomía	Anexo pantalla redes

15	Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el conformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	El instructor revisó y evaluó bitácoras einformes de los aprendices enetapa productiva en el nuevo espacio de territorium SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA	Anexo pantalla evidencias en el nuevo espacio de territorium para registro de bitácoras e informes
16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	El instructor realizó formación durante las160 horas respectivas del 1 de OCTUBRE al 31 DE OCTUBRE	Anexo informe gestión de tiempos del instructor SOFÍA
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyo técnico) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
19	Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.	El instructor atendieron las orientaciones yrequerimientos del equipo E- pedagogos consultando la "Guía de orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4"	Anexo pantalla **"Guía de orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4"**

21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera
23	Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)	El instructor promovió mediante la carpetaBIBLIOTECA SENA en cada semilla a los asistentes al cursosCocina internacional ficha 2854145 – Pastelería 2854163 – 2854162	Anexo Screenshot enlace biblioteca publicado en territorium
24	Mantener el certificado por competencias laborales vigente, tanto en las normas técnicas, como en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo” o la que la modifique o reemplace, participando en los procesos técnicos de formación que adelante el SENA durante la vigencia del contrato.	El instructor Mantiene el certificado por competencias laborales vigente,en la norma de competencia “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo”	Anexo certificado competencia laboral vigente “Orientar Formación Presencial de acuerdo con procedimiento técnico y normativo”
25	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera

26	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar la información de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y Relaciones Corporativas del Centro	Con disponibilidad para cuando sea requerido	Se ejecutara cada que se requiera

FECHA	No. DE FACTURA	VALOR A CANCELAR	VALOR EJECUTADO	SALDO DEL CONTRATO	PORCENTAJE EJECUCIÓN FINANCIERA	DÍAS EJECUTADOS
30-07-2023	79616-367317	$2.516.708	$2.516.708	$13.212.717	16%	N/A
31-08-2023	56970-257200	$ 3.775.062	$6.291.770	$ 9.437.655	40%	N/A
31-09-2023	74325-576250	$ 3.775.062	$10.066.832	$ 5.662.593	64%	N/A
31-10-2023	45242-713391	$ 3.775.062	$13.841.894	$ 1.887.531	88%	N/A

OBSERVACIONES

El informe de ejecución del contratista junto con los soportes del caso se puede verificar en la plataforma SECOP II, proceso de contratación PSP-RM-953210-083-2023 del CISM así mismo los documentos físicos hacen parte de la carpeta de supervisión del contrato y del expediente contractual correspondiente.

Se verificó el cumplimiento de las obligaciones del contratista con los sistemas de Seguridad Social Integral en salud, pensiones y riesgos laborales, información que se puede constatar en la planilla No. 7896221721 de la planilla *SOI* Correspondiente al mes de Septiembre de 2023.

El presente se firma en Villavicencio en el mes de Octubre de 2023

Cordialmente,



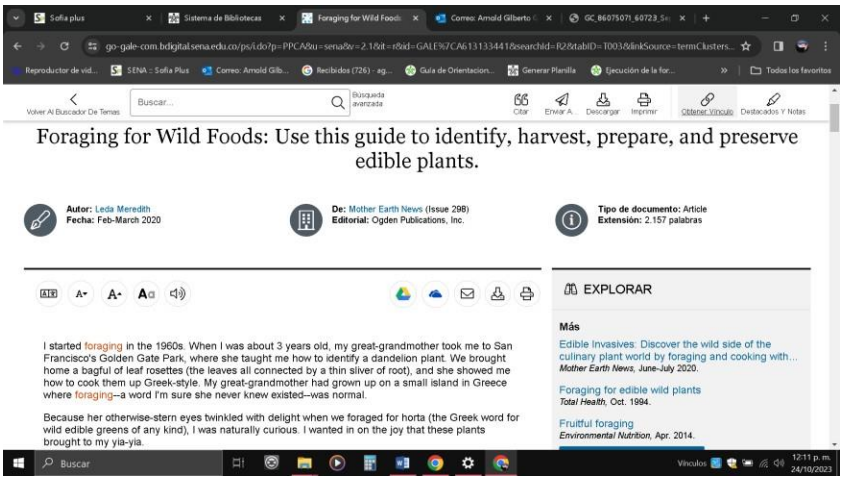
John Albeiro Diaz Cuadro
Supervisor(a) contrato No. **CO1.PCCNTR. *5206576***
Coordinador Académico de jornadas especiales
Centro de industria y servicios del Meta.



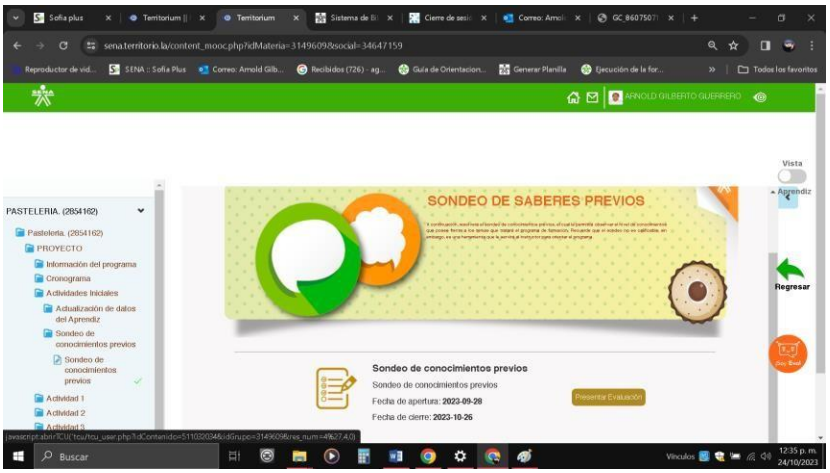
Revisó:
Edwin Allende Viafara Barrera, apoyo profesional de apoyo a la supervisión Coordinación Mixta

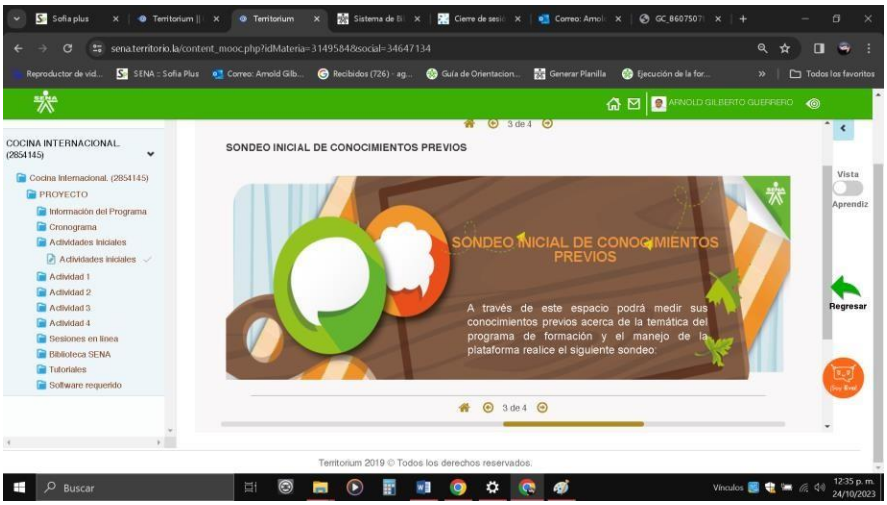
Anexos de Evidencias de obligaciones

Obligación 2

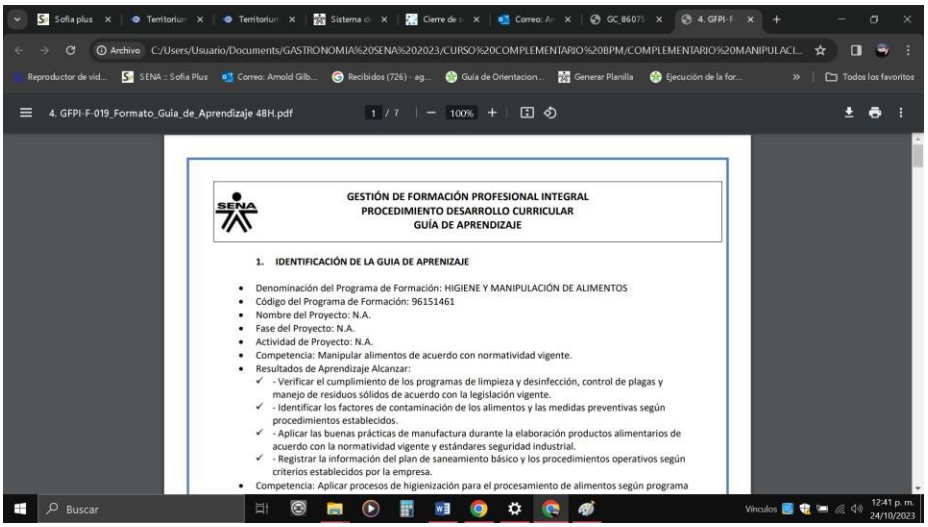


Obligación 3





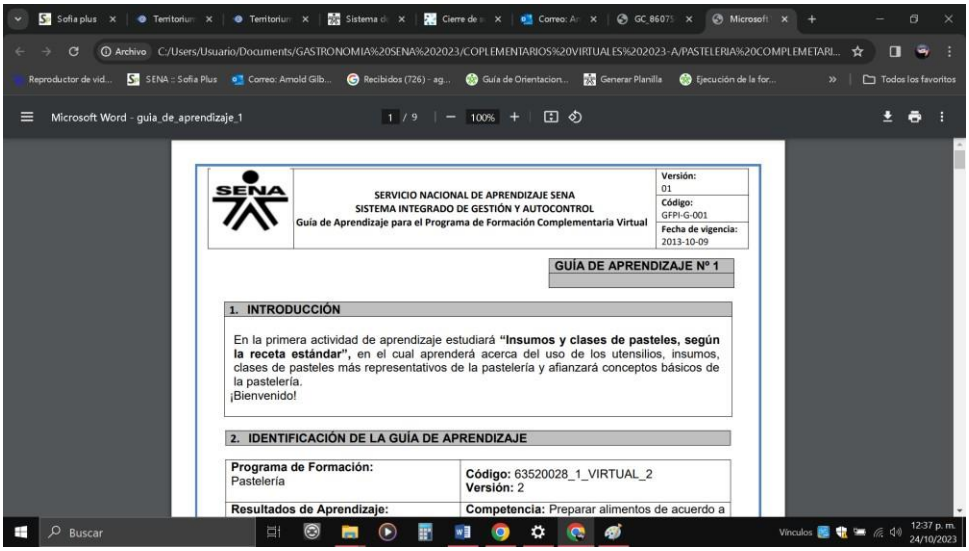
Obligación 4



GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO DESARROLLO CURRICULAR
GUÍA DE APRENDIZAJE

1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461
- Nombre del Proyecto: N.A.
- Fase del Proyecto: N.A.
- Actividad de Proyecto: N.A.
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ - Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
  - ✓ - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
  - ✓ - Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
  - ✓ - Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
- Competencia: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa



SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA
SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN Y AUTOCONTROL
Guía de Aprendizaje para el Programa de Formación Complementaria Virtual

Versión: 01
Código: GFPI-G-001
Fecha de vigencia: 2013-10-09

GUÍA DE APRENDIZAJE Nº 1

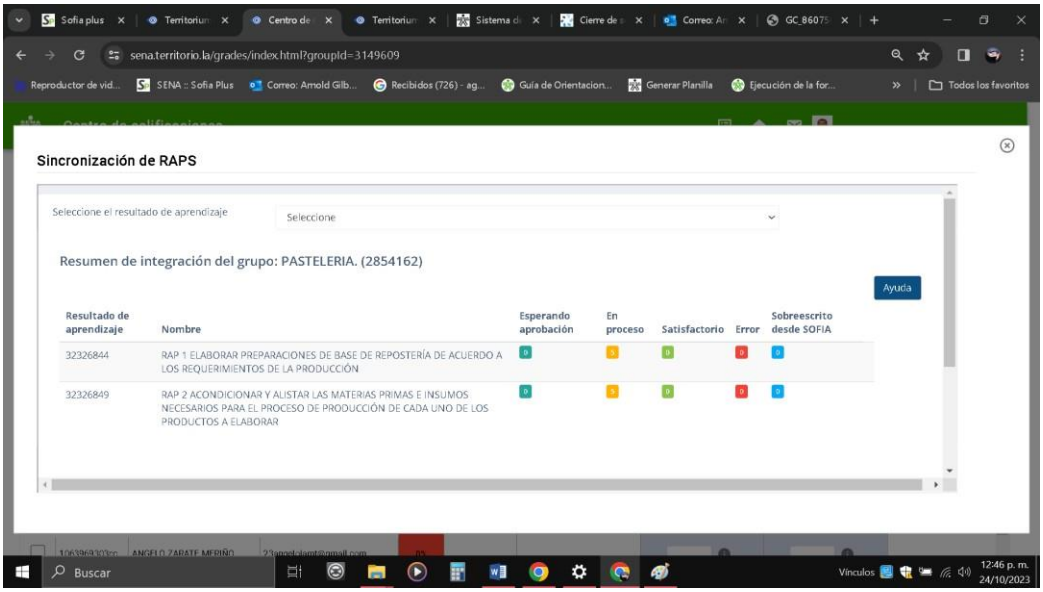
1. INTRODUCCIÓN

En la primera actividad de aprendizaje estudiará **"Insumos y clases de pasteles, según la receta estándar"**, en el cual aprenderá acerca del uso de los utensilios, insumos, clases de pasteles más representativos de la pastelería y afianzará conceptos básicos de la pastelería.
¡Bienvenido!

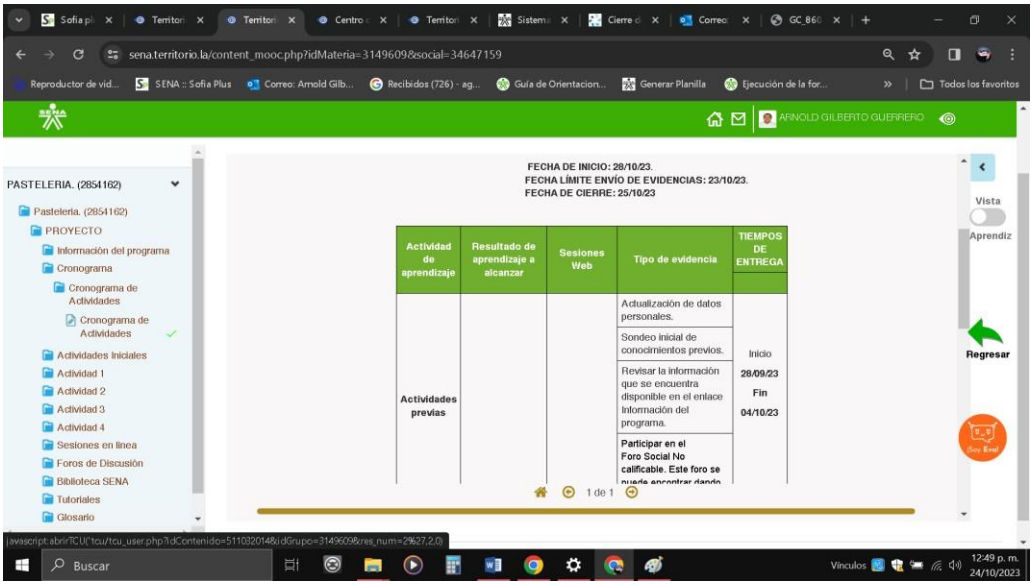
2. IDENTIFICACIÓN DE LA GUÍA DE APRENDIZAJE

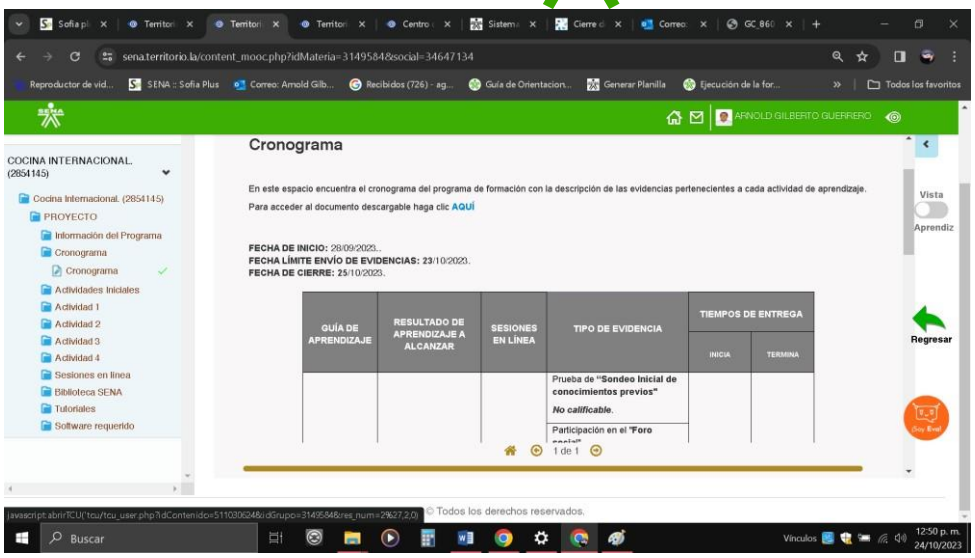
Programa de Formación: Pastelería	Código: 63520028_1_VIRTUAL_2 Versión: 2
Resultados de Aprendizaje:	Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a

Obligación 5

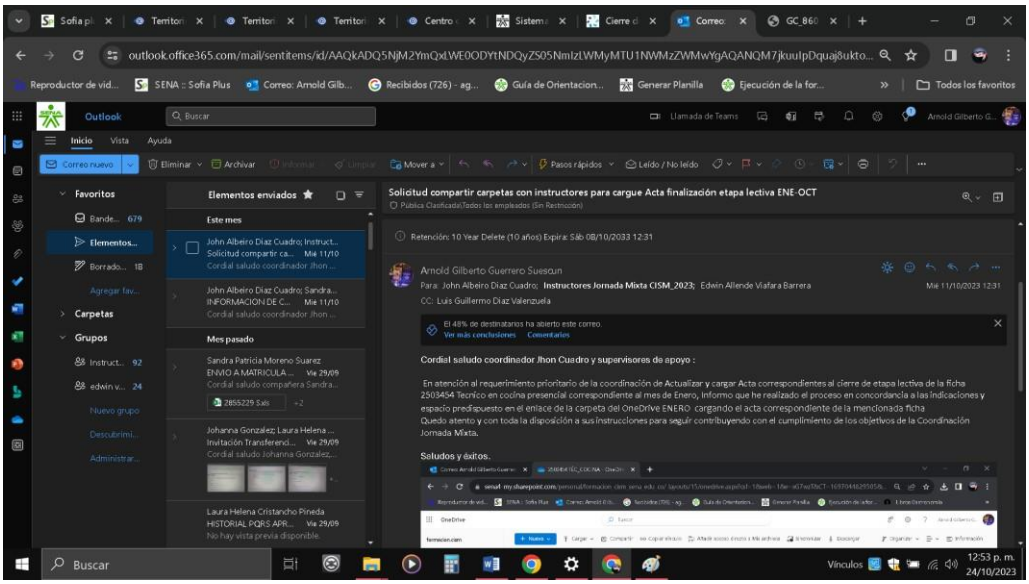


Obligación 6

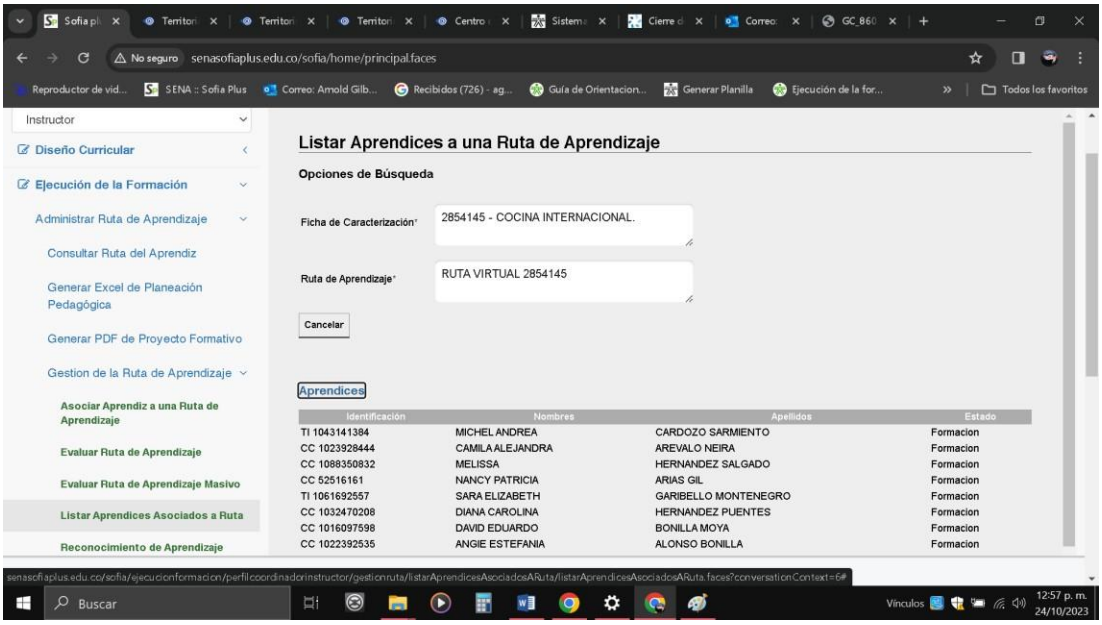


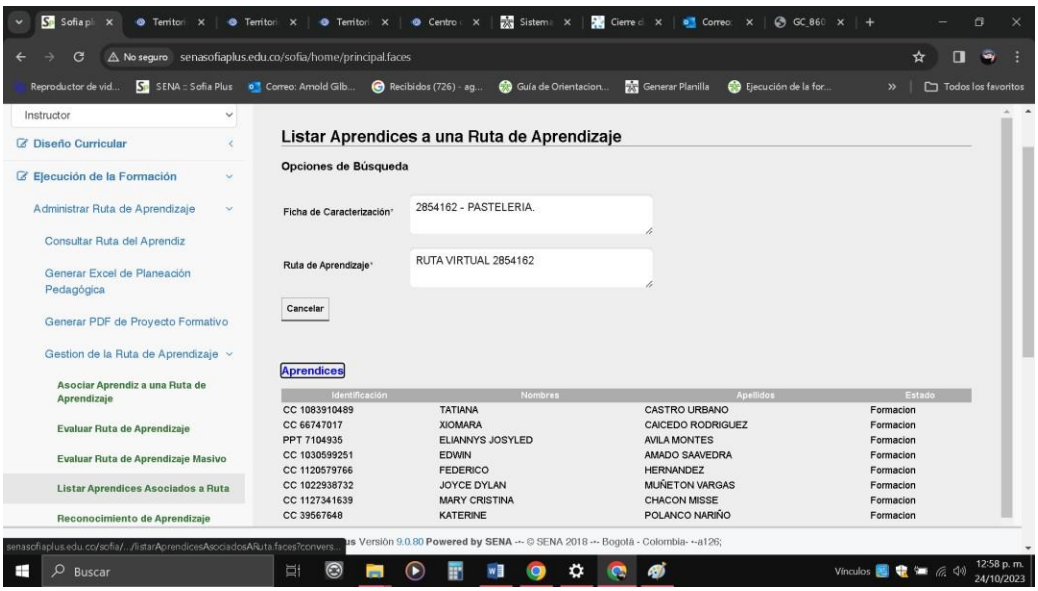


Obligación 7

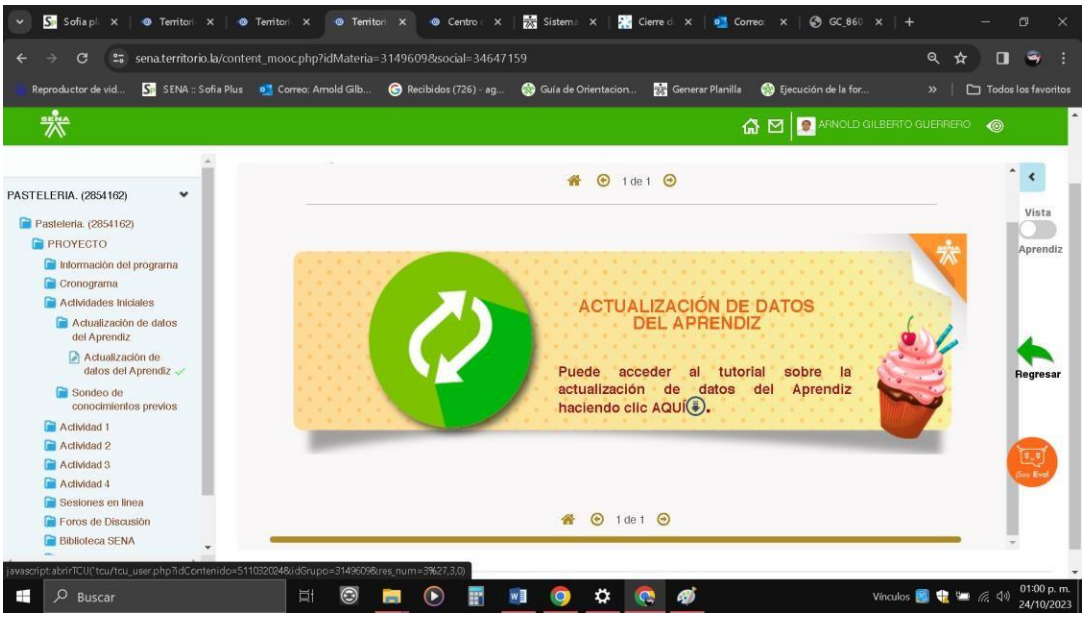


Obligación 8

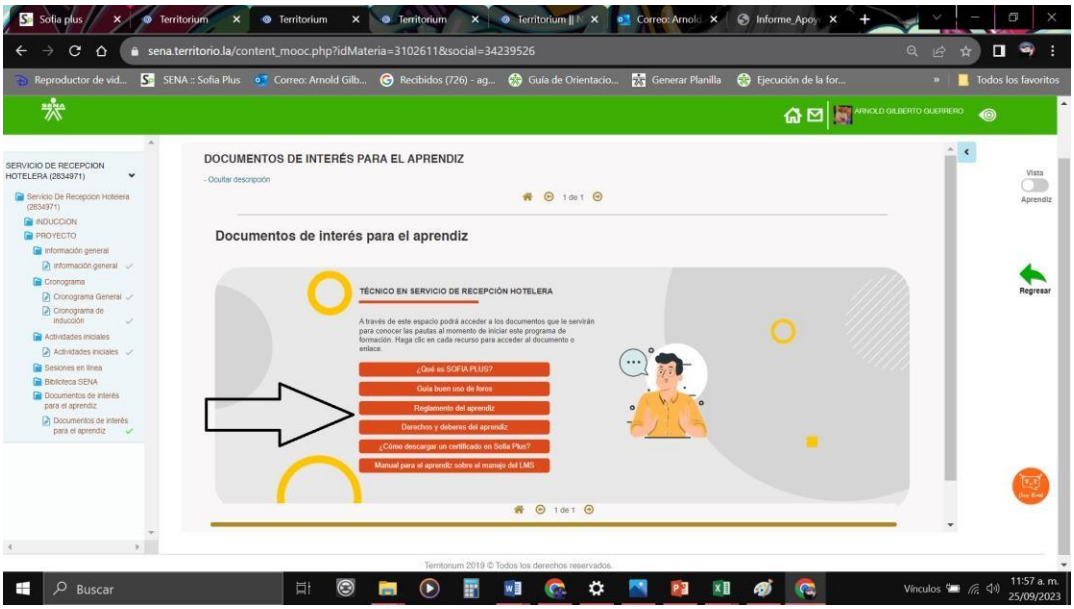




Obligación 9



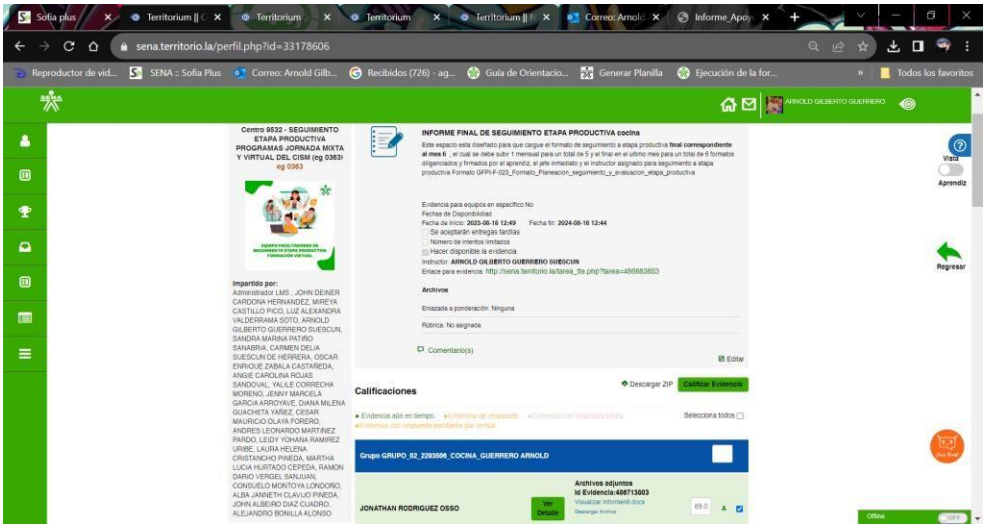
Obligación 12



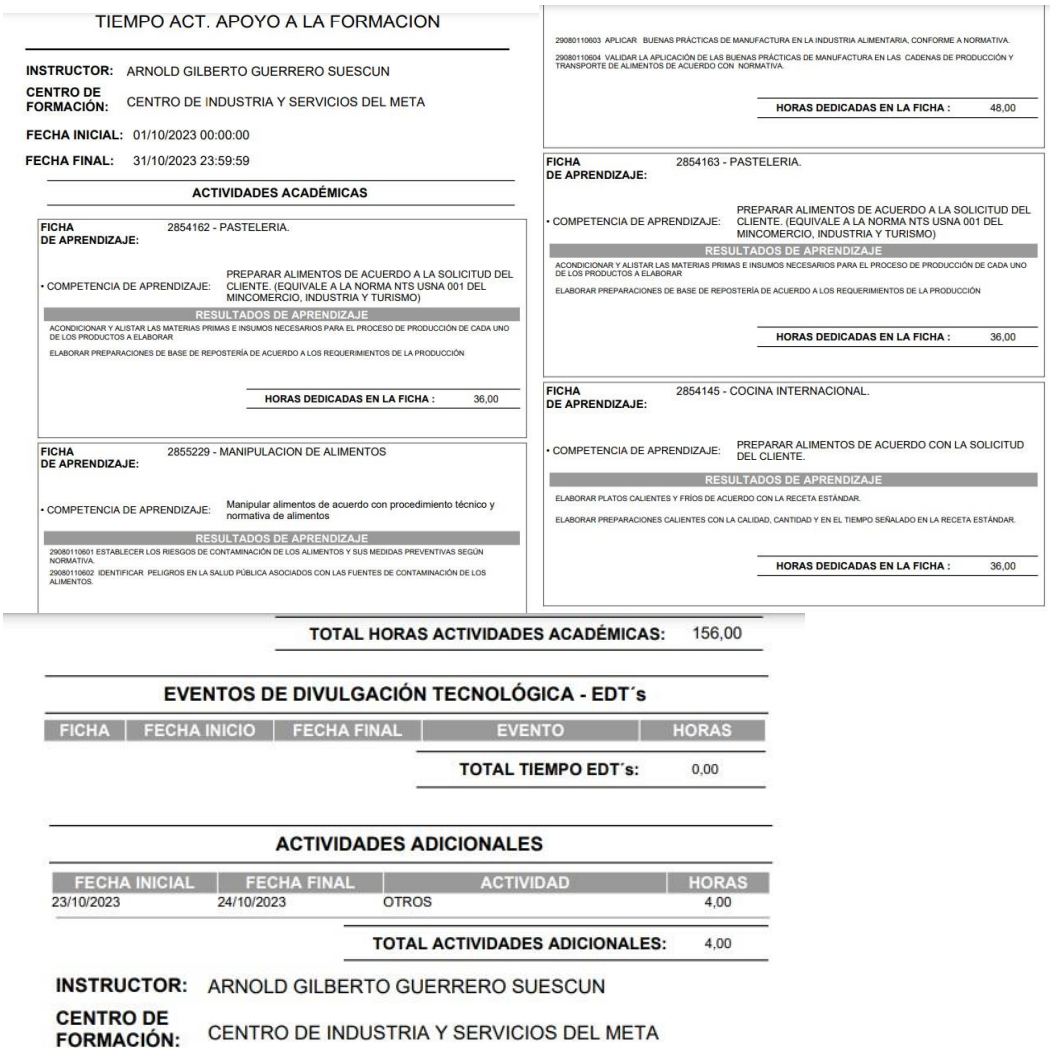
Obligación 14



Obligación 15



Obligación 17



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

FECHA INICIAL: 01/10/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2854162 - PASTELERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2855229 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2854163 - PASTELERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2854145 - COCINA INTERNACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 156,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

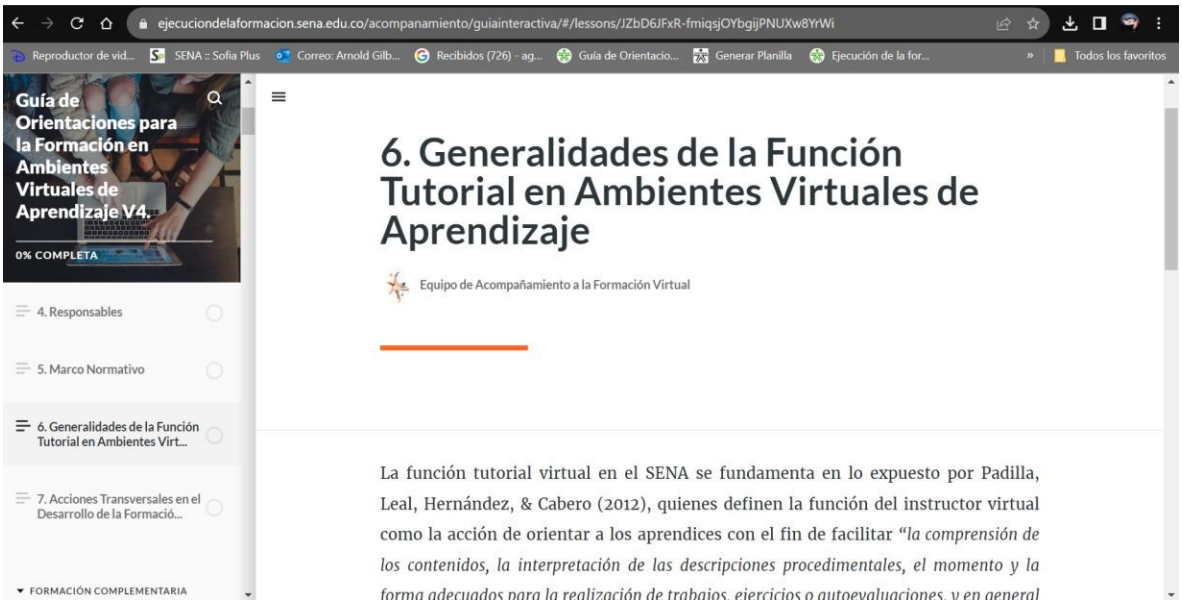
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
23/10/2023	24/10/2023	OTROS	4,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 4,00

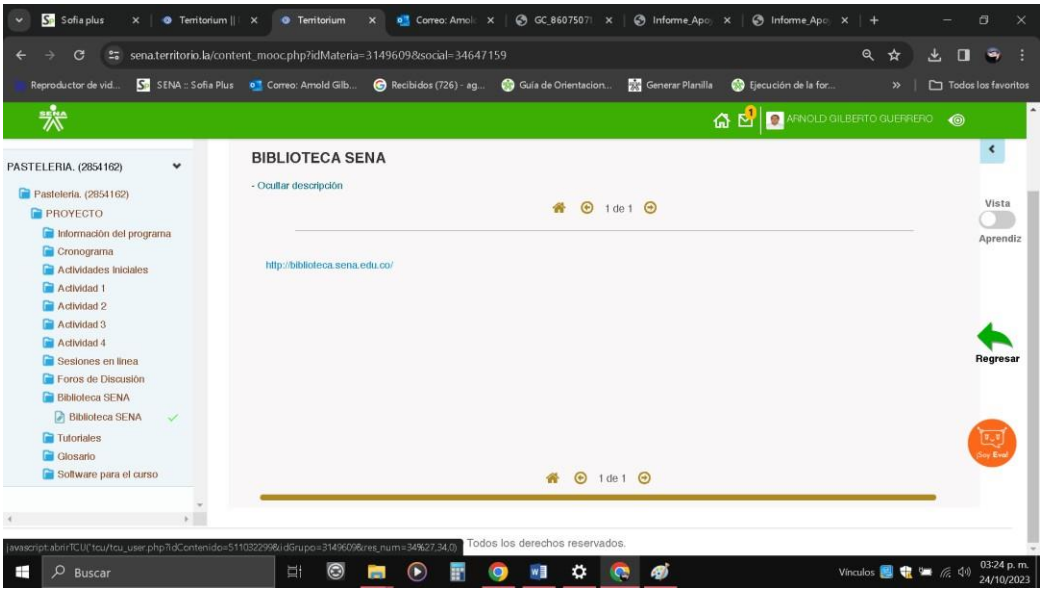
INSTRUCTOR: ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

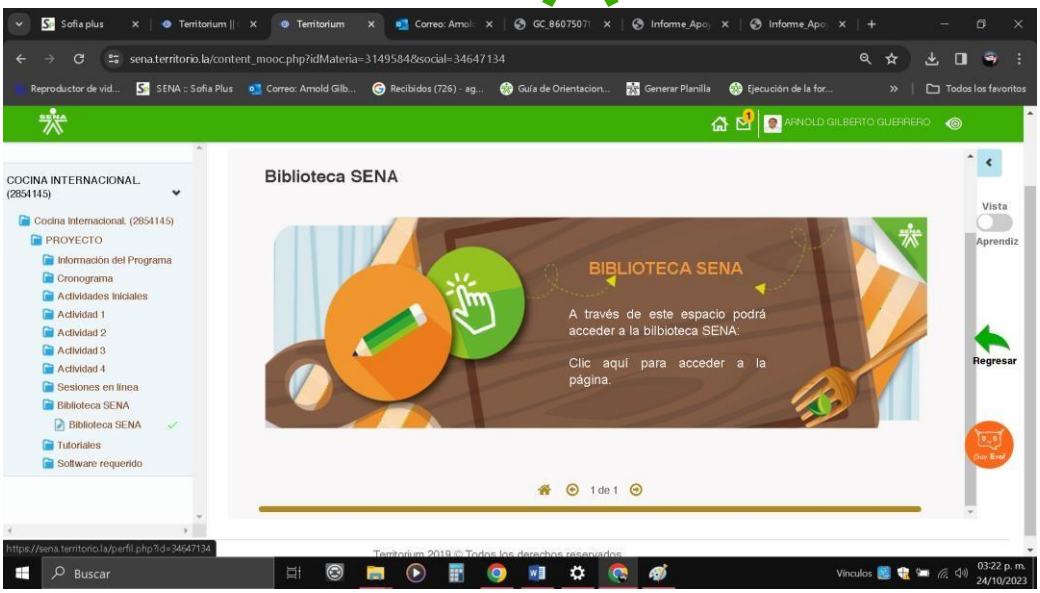
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE INDUSTRIA Y SERVICIOS DEL META

Obligación 20



Obligación 23





Obligacion 24

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

ARNOLD GILBERTO GUERRERO SUESCUN

Con CÉDULA DE CIUDADANÍA No. 86075071

Quien demostró su Competencia Laboral en la
Norma

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

Código: 240201056 - Versión: 1

En testimonio de lo anterior. se firma el presente en BOGOTÁ D.C.. A los dieciocho (18) días del mes de Julio de dos mil veintidos (2022)

Firmado Digitalmente por

1347420 - 18/07/2022
No Y FECHA REGISTRO

MIREYA PARRA PINTO
Subdirectora CENTRO DE SERVICIOS FINANCIEROS

Vigencia:
hasta el 18 de Julio de 2025