PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San Gil, 7 de Diciembre de 2023

Señor:
LUIS ENRIQUE RIOS ARDILA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No 4524716
Instructor Grado 20
Coordinador Formación Virtual
San Gil

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual del 1 al 7 de diciembre del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR. 4524716 del 2023

Jaime Enrique Castro Pelaez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 91.488.424 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en formación virtual, 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 Cuarenta millones novecientos sesenta y ocho mil trescientos pesos m/cte (40.968.300). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) un primer pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de febrero de 2023 b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a Noviembre de 2023, por valor de Cuatro millones noventa y seis mil ochocientos treinta pesos m/cte ($4.096.830). c) Ultimo pago proporcional a los días ejecutados durante el mes de diciembre de 2023.

Plazo: Será hasta el (07) de (Diciembre) de 2023.

OBJETO:
Prestar servicios personales como instructor para orientar la formación profesional en la modalidad virtual en la red de conocimiento hotelería y turismo en el área temática cocina.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Acciones realizadas
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Ajustar los espacios de formación de acuerdo al cronograma de cadaficha y a la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de	Plataforma de aprendizaje virtual

		Aprendizaje V4	
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.	Participación en reuniones programadas por el centro de formación.	Listados de asistencia
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
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.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2876256 del programa de formación Pastelería del 1 al 7 de diciembre a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de diciembre de 2023: 18 horas	Aplicativo Sofia plusPlataforma de aprendizaje virtual
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad	Implementación de la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4	Plataforma de aprendizaje virtual
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.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro	
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.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2876256 del programa de formación Pastelería del 1 al 7 de diciembre a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de diciembre de 2023: 18 horas	Aplicativo sofiaplus
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	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	

	curricular, cuando ejecute formación complementaria.		
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral 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.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2876256 del programa de formación Pastelería del 1 al 7 de diciembre a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de diciembre de 2023: 18 horas	Aplicativo Sofia plus Plataforma de aprendizaje virtual
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.	Obligación no requerida por el supervisor enel mes objeto de cobro.	
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2876256 del programa de formación Pastelería del 1 al 7 de diciembre a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS.	Aplicativo Sofia plusPlataforma deaprendizaje virtual
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
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.	Acatar los lineamientos recibidos mediante correo electrónico porparte de la persona encargada	Correo electrónico
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	

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.	Uso adecuado de Plataforma de aprendizaje virtual	Plataforma de aprendizaje virtual
17	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Compartir con los aprendices la información de las actividades programadas por bienestar al aprendiz	Plataforma de aprendizaje virtual Correo electronico
18	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
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.	Participación en reuniones programadas por el centro de formación.	Listados de asistencia
21	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	Participar en reuniones del Equipo E- Pedagógos del Grupode Ejecución de la formación virtual.	Listados de Asistencia y grabaciones de sesiones
22	Ejecutar la formación profesional integral en los diferentes niveles y modalidades (titulada, complementaria y virtual) que programe el Centro de Formación.	Seguimiento, calificación, Impartir formación en fichas 2876256 del programa de formación Pastelería del 1 al 7 de diciembre a través de los ambientes virtuales de aprendizaje LMS. Total, horas ejecutadas en el mes de diciembre de 2023: 18 horas	Aplicativo sofiaplus. Plataforma de aprendizaje virtual
23	Utilizar el LMS Institucional como apoyo a la formación en cualquiera de las estrategias institucionales		
24	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, de acuerdo a lo establecido en el aplicativo comprom/SO – Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje (Aplica para instructores que apoyan formación virtual).	Ajustar los espacios de formación de acuerdo al cronograma de cada ficha y a la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4	Plataforma de aprendizaje virtual

25	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
26	Apoyar cuando será requerido por la entidad, los procesos de investigación, desarrollo tecnológico e innovación, cooperación técnica nacional e internacional en los que el Centro participe, dentro y fuera del país.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
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.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
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.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
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.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
30	Brindar apoyo en todos los aspectos relacionados con el modelo de planeación integral participativa del Centro.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
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.	Obligación no requerida por el supervisor en el mes objeto de cobro.	
32	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Entrega de informe mensual de ejecución contractual	Correo electrónico
33	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atender oportunamente los correos enviados por el Coordinador y supervisor del contrato.	Correo institucional

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. **7904575199** I-INDEPENDIENTES de la planilla, expedida por el operador SOI para el periodo de noviembre del año 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (13) folios

Cordialmente,

Firma

Jaime Enrique Castro Pelaez
Contratista
C.C. No. 91488424 de Bucaramanga

Recibí a satisfacción:

Firma

Luis Enrique Ríos Ardila
Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR. 4524716 del 2023
Instructor Grado 20

EVIDENCIAS DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL
JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4524716
DEL 1 AL 7 DE DICIEMBRE DEL 2023

ANUNCIO MOTIVACION UNIDAD 4



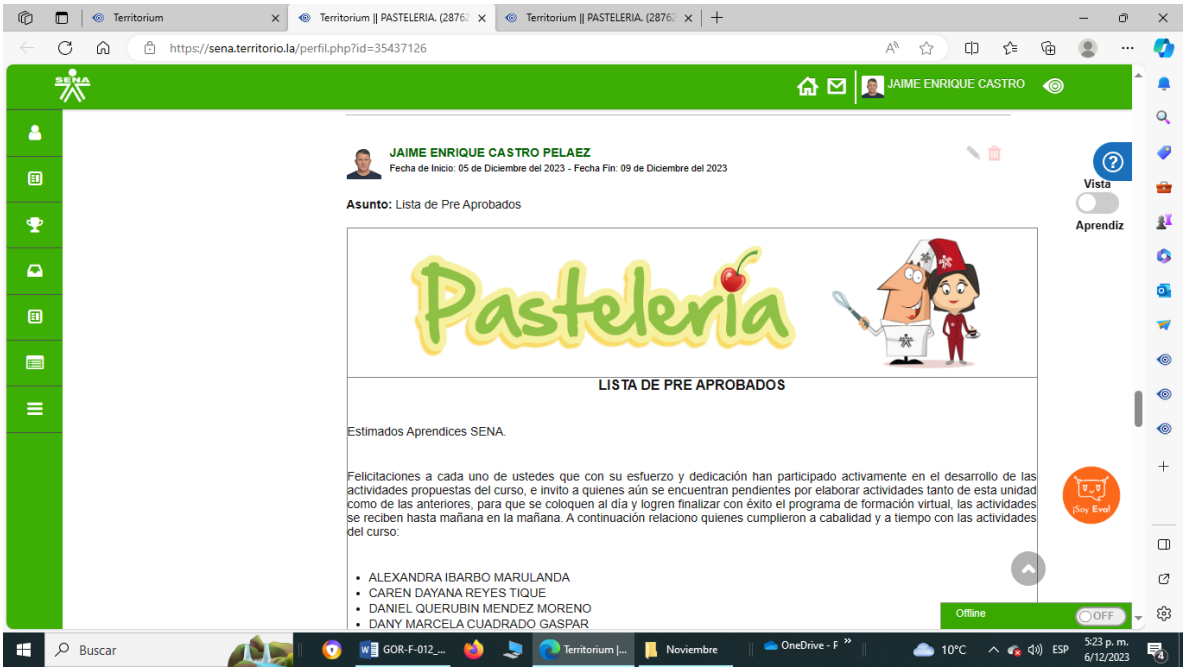


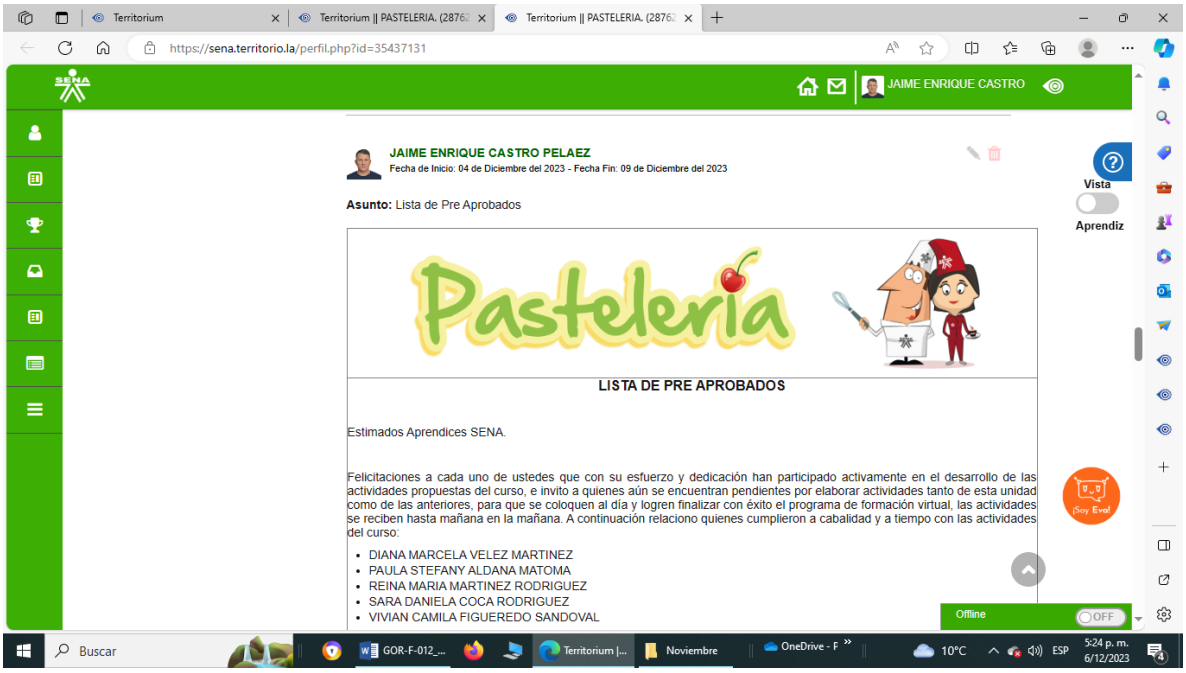
ANUNCIO FINALIZA UNIDAD 4



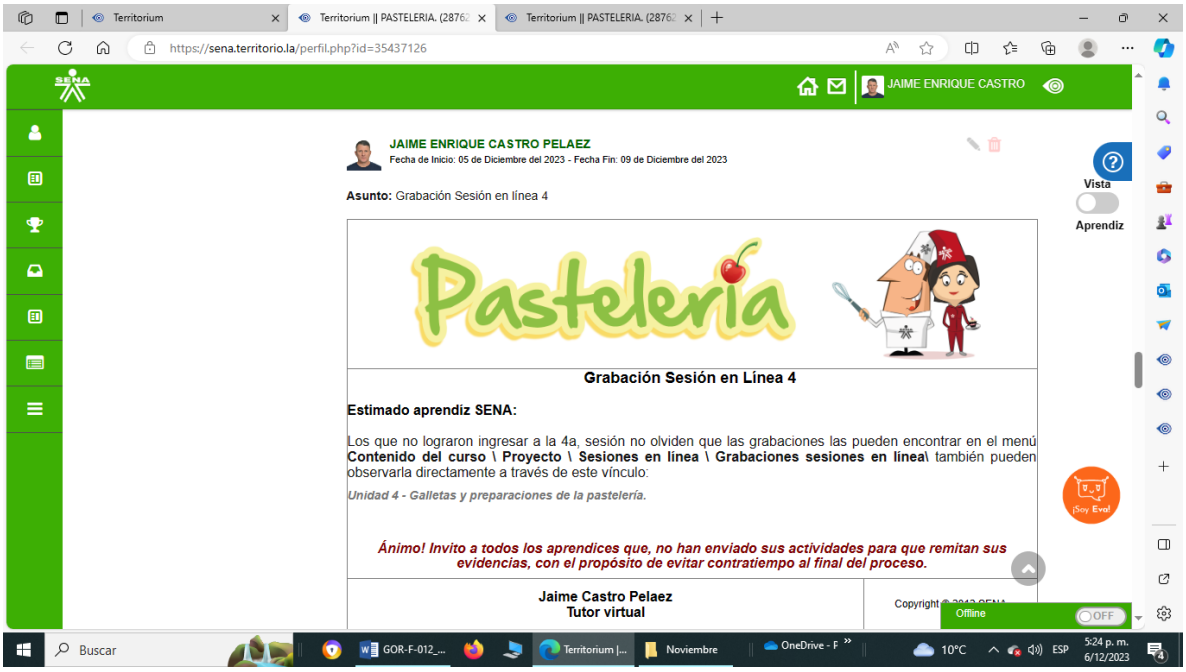


ANUNCIO LISTA DE APRENDICES PRE APROBADOS



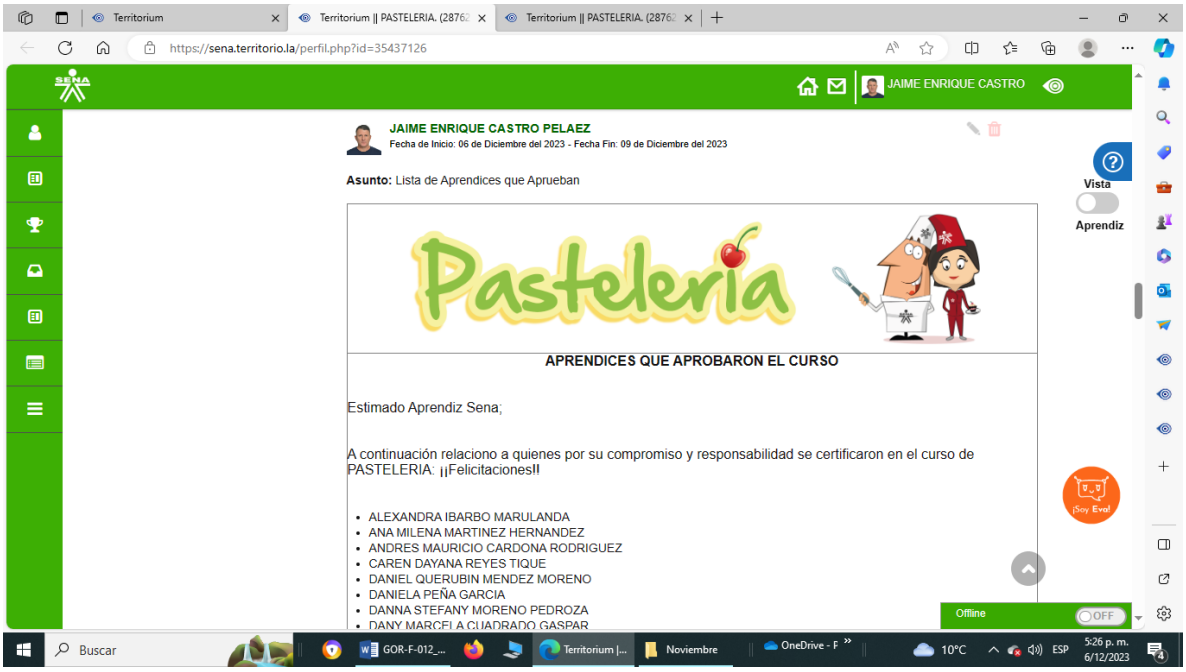


ANUNCIO GRABACION SESION EN LINEA 4





ANUNCIO APRENDICES QUE APRUEBAN EL CURSO





ANUNCIO FINALIZA PROCESO FORMATIVO



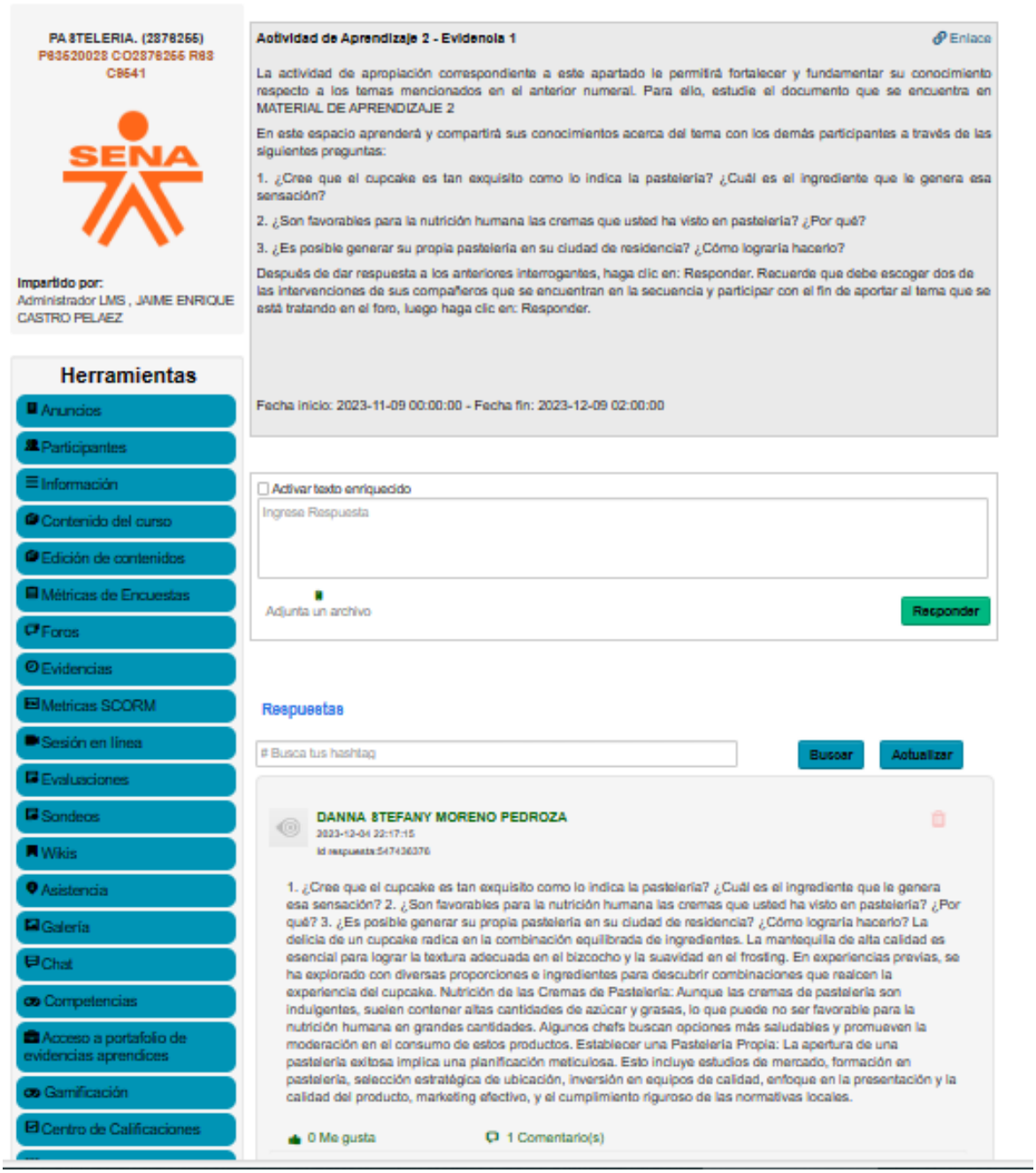


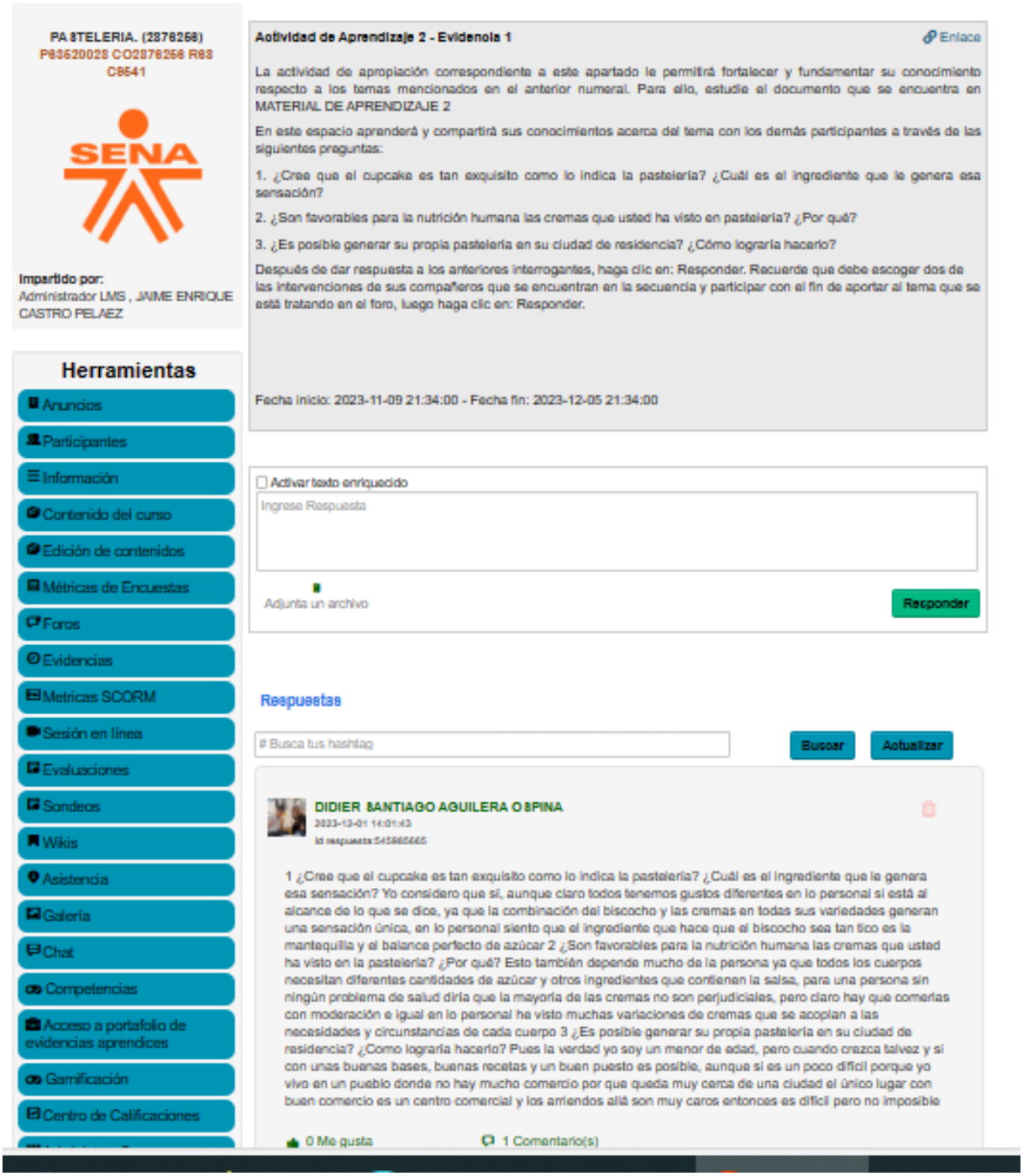
ANUNCIO DESCARGA DE CERTIFICADO



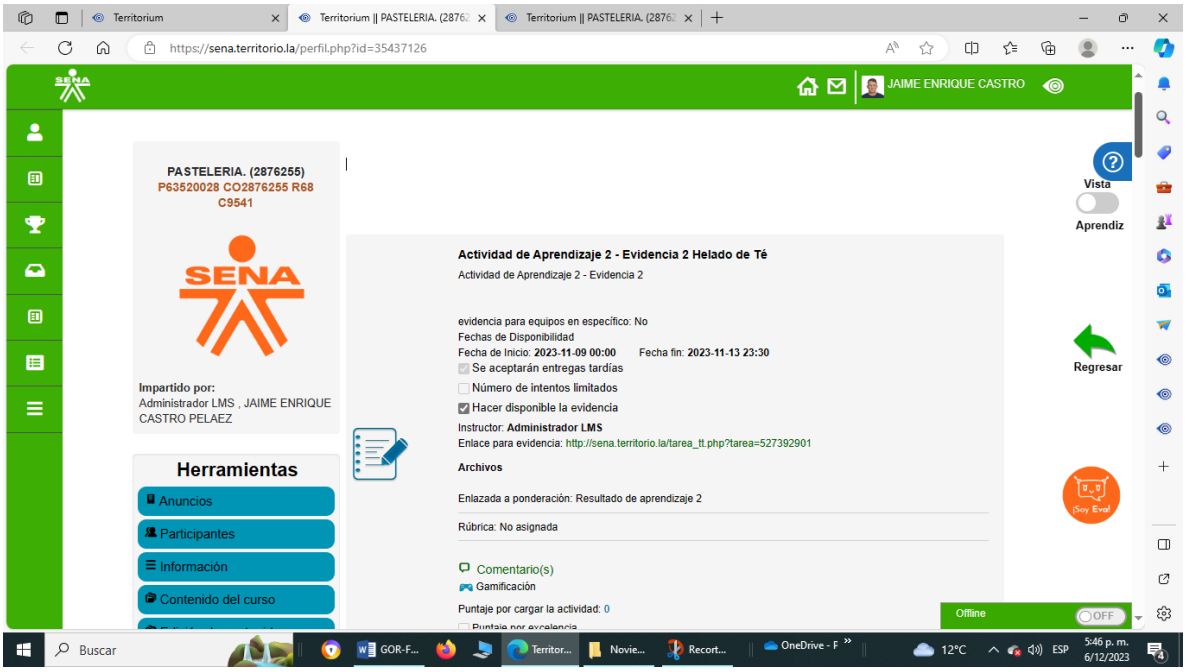


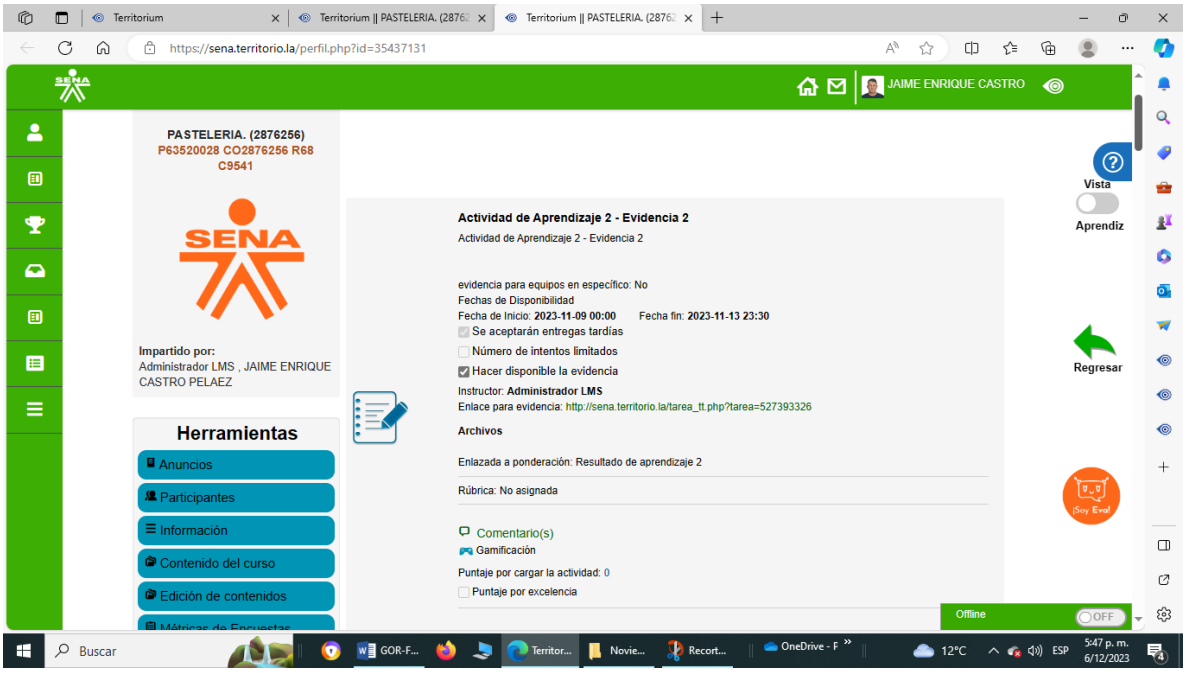
FORO TEMATICO



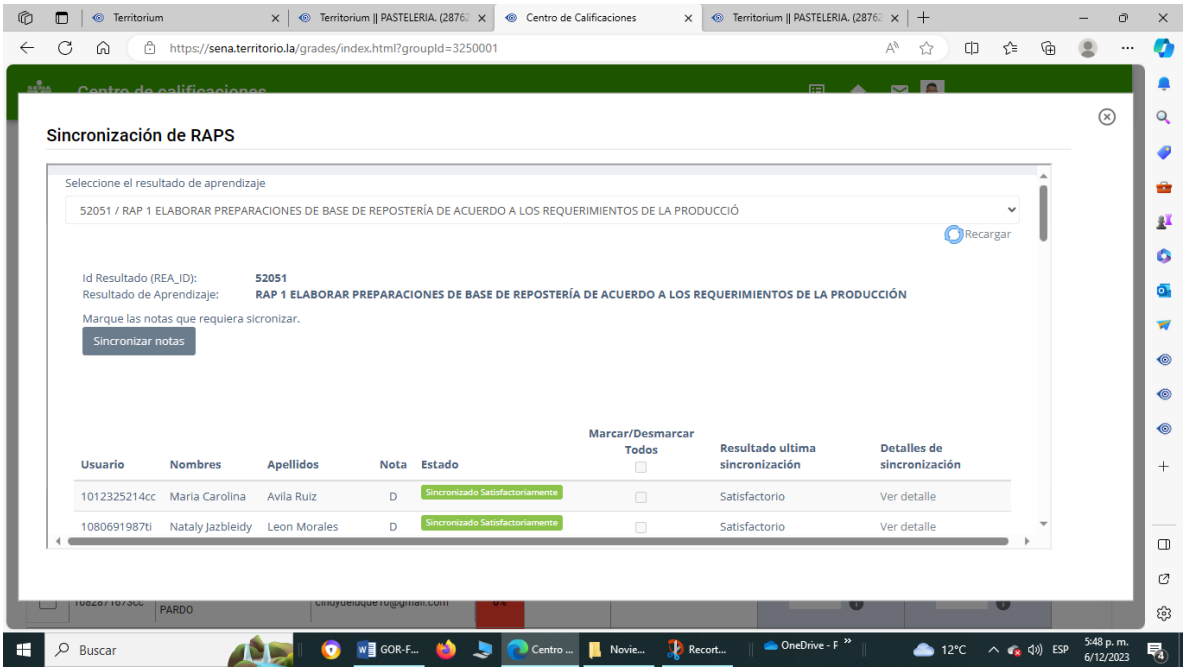

PA 8TELERIA. (2878268)
P83620028 CO2878268 R83 C8541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Métricas de Encuestas
Foros
Evidencias
Metricas SCORM
Sesión en línea
Evaluaciones
Sondeos
Wikis
Asistencia
Galería
Chat
Competencias
Acceso a portafolio de evidencias aprendices
Gamificación
Centro de Calificaciones
Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 1
Enlace
La actividad de apropiación correspondiente a este apartado le permitirá fortalecer y fundamentar su conocimiento respecto a los temas mencionados en el anterior numeral. Para ello, estudie el documento que se encuentra en MATERIAL DE APRENDIZAJE 2
En este espacio aprenderá y compartirá sus conocimientos acerca del tema con los demás participantes a través de las siguientes preguntas:
1. ¿Cree que el cupcake es tan exquisito como lo indica la pastelería? ¿Cuál es el ingrediente que le genera esa sensación?
2. ¿Son favorables para la nutrición humana las cremas que usted ha visto en pastelería? ¿Por qué?
3. ¿Es posible generar su propia pastelería en su ciudad de residencia? ¿Cómo lograría hacerlo?
Después de dar respuesta a los anteriores interrogantes, haga clic en: Responder. Recuerde que debe escoger dos de las intervenciones de sus compañeros que se encuentran en la secuencia y participar con el fin de aportar al tema que se está tratando en el foro, luego haga clic en: Responder.
Fecha inicio: 2023-11-09 21:34:00 - Fecha fin: 2023-12-05 21:34:00
Activar texto enriquecido
Ingrese Respuesta
Adjunta un archivo
Responder
Respuestas
Busca tus hashtag
Buscar
Actualizar
DIDIER 8ANTIAGO AGUILERA O8PINA
2023-12-01 14:01:43
1 ¿Cree que el cupcake es tan exquisito como lo indica la pastelería? ¿Cuál es el ingrediente que le genera esa sensación? Yo considero que sí, aunque claro todos tenemos gustos diferentes en lo personal sí está al alcance de lo que se dice, ya que la combinación del biscocho y las cremas en todas sus variedades generan una sensación única, en lo personal siento que el ingrediente que hace que el biscocho sea tan rico es la mantequilla y el balance perfecto de azúcar 2 ¿Son favorables para la nutrición humana las cremas que usted ha visto en la pastelería? ¿Por qué? Esto también depende mucho de la persona ya que todos los cuerpos necesitan diferentes cantidades de azúcar y otros ingredientes que contienen la salsa, para una persona sin ningún problema de salud diría que la mayoría de las cremas no son perjudiciales, pero claro hay que comerlas con moderación e igual en lo personal he visto muchas variaciones de cremas que se acoplan a las necesidades y circunstancias de cada cuerpo 3 ¿Es posible generar su propia pastelería en su ciudad de residencia? ¿Como lograría hacerlo? Pues la verdad yo soy un menor de edad, pero cuando crezca talvez y si con unas buenas bases, buenas recetas y un buen puesto es posible, aunque sí es un poco difícil porque yo vivo en un pueblo donde no hay mucho comercio por que queda muy cerca de una ciudad el único lugar con buen comercio es un centro comercial y los arriendos allá son muy caros entonces es difícil pero no imposible
0 Me gusta
1 Comentario(s)

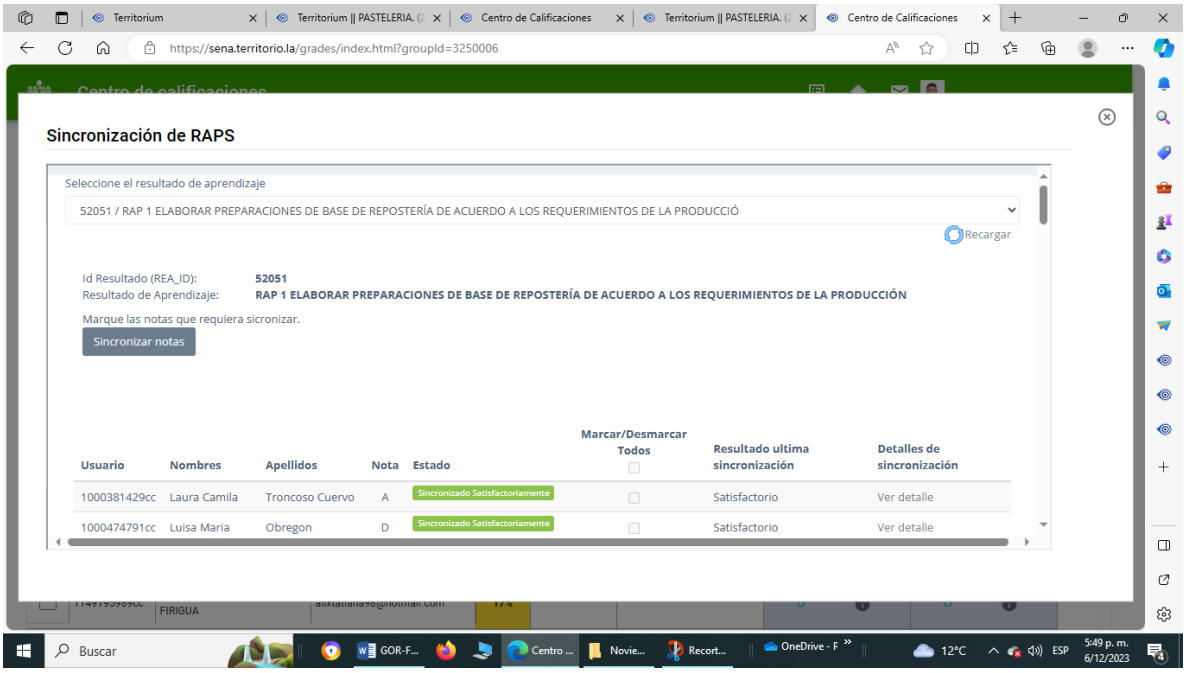
EVIDENCIAS


Territorium
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=35437126
JAIME ENRIQUE CASTRO
PASTELERIA. (2876255)
P63520028 CO2876255 R68
C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 2 Helado de Té
Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 2
evidencia para equipos en específico: No
Fechas de Disponibilidad
Fecha de Inicio: 2023-11-09 00:00 Fecha fin: 2023-11-13 23:30
Se aceptarán entregas tardías
Número de intentos limitados
Hacer disponible la evidencia
Instructor: Administrador LMS
Enlace para evidencia: http://sena.territorio.la/tarea_tt.php?tarea=527392901
Archivos
Enlazada a ponderación: Resultado de aprendizaje 2
Rúbrica: No asignada
Comentario(s)
Gamificación
Puntaje por cargar la actividad: 0
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
12°C
ESP
5:46 p. m.
6/12/2023

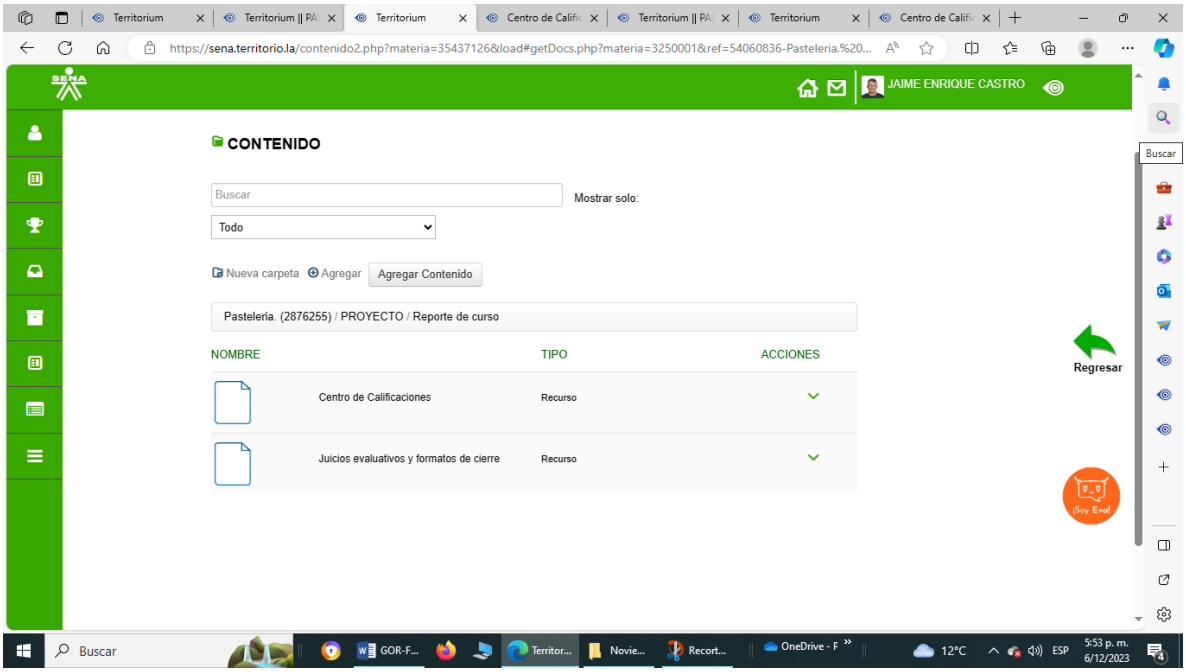

Territorium
https://sena.territorio.la/perfil.php?id=35437131
JAIME ENRIQUE CASTRO
PASTELERIA. (2876256)
P63520028 CO2876256 R68
C9541
Impartido por:
Administrador LMS , JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ
Herramientas
Anuncios
Participantes
Información
Contenido del curso
Edición de contenidos
Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 2
Actividad de Aprendizaje 2 - Evidencia 2
evidencia para equipos en específico: No
Fechas de Disponibilidad
Fecha de Inicio: 2023-11-09 00:00 Fecha fin: 2023-11-13 23:30
Se aceptarán entregas tardías
Número de intentos limitados
Hacer disponible la evidencia
Instructor: Administrador LMS
Enlace para evidencia: http://sena.territorio.la/tarea_tt.php?tarea=527393326
Archivos
Enlazada a ponderación: Resultado de aprendizaje 2
Rúbrica: No asignada
Comentario(s)
Gamificación
Puntaje por cargar la actividad: 0
Puntaje por excelencia
Vista
Aprendiz
Regresar
Offline
OFF
Buscar
12°C
ESP
5:47 p. m.
6/12/2023

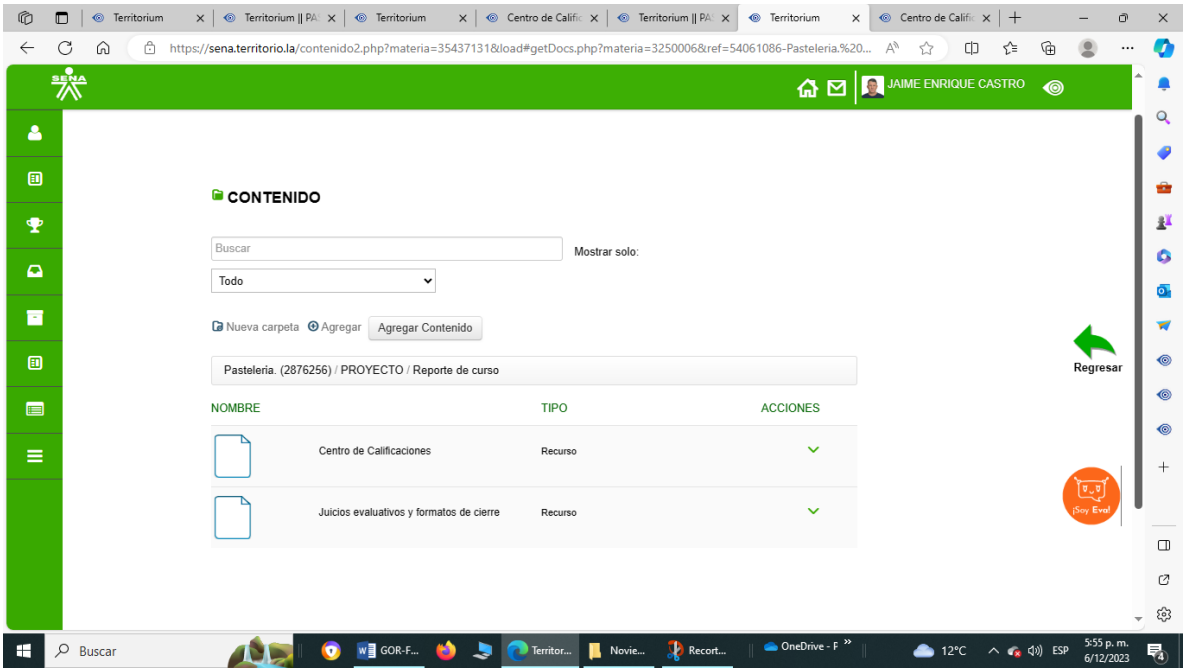
SINCRONIZACION DE RAPS



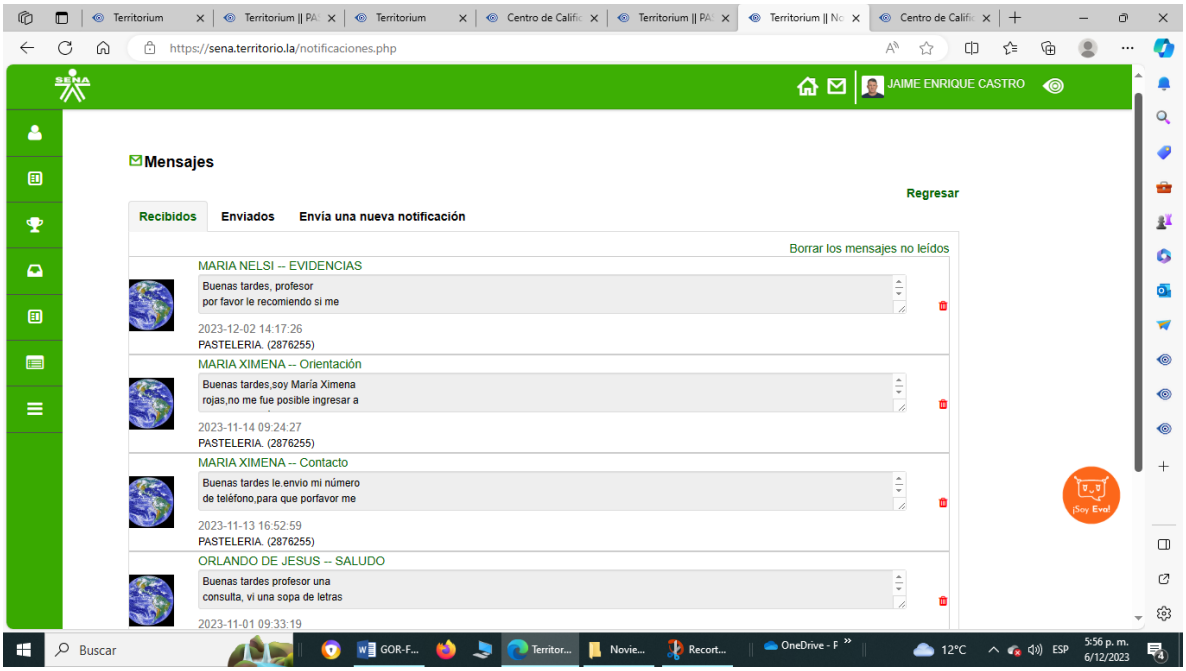


CARPETA REPORTE DE CURSO CON FORMATOS DE CIERRE Y CENTRO DE CALIFICACIONES





INTERACCION CON APRENDICES



CONTRATISTA- JAIME CASTRO PELÁEZ
CONTRATO 4524716

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO

FECHA INICIAL: 01/12/2023 00:00:00

FECHA FINAL: 07/12/2023 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2876255 - 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 : 8,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2876256 - 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 :	9,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	17,90

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: JAIME ENRIQUE CASTRO PELAEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROTURÍSTICO