PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, 30 de junio de 2024

Señor (a)
MARÍA CECILIA SUÁREZ BENAVIDES
SUPERVISORA CONTRATO No. **5813365 de 2024**
Coordinadora Académica
Gestión administrativa y servicios financieros
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de junio del año 2024

Referencia: No 5813365 del año 2024

ISADYS VANESA SANCHEZ PINO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1129519151 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en el centro de comercio y servicios, 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: El valor total del presente contrato es máximo de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA ($44.655.450,00) PESOS MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Diez (10) pagos iguales correspondiente a los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CONCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS MCTE ($4.465.545,00) cada uno. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de Ahorros No 24032088919 del banco CAJA SOCIAL, cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 30 de Noviembre de 2024

OBJETO:
INSTRUCTOR: Prestar Servicios Personales Carácter Temporal Para La Formación Profesional Integral, En FORMACION REGULAR TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA Para el Programa Formación FAMILIA SALUD

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias

1.	DESARROLLAR ACTIVIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL EN LOS PROGRAMAS DEFINIDOS POR EL CENTRO.	2992971 HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA 2992972 HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA 2992973 HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA 2992974 HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA 3016768 ACCIONES DE PREVENCION Y MANEJO DE LAS VIOLENCIAS DE GENERO 3016769 ACCIONES DE PREVENCION Y MANEJO DE LAS VIOLENCIAS DE GENERO 3016771 ACCIONES DE PREVENCION Y MANEJO DE LAS VIOLENCIAS DE GENERO 3016773 ACCIONES DE PREVENCION Y MANEJO DE LAS VIOLENCIAS DE GENERO	Plataforma Zajuna Reporte de horas sofia plus.
2.	ENTREGAR AL EQUIPO DE SOFÍA PLUS, LA INFORMACIÓN REQUERIDA PARA LA ASIGNACIÓN DE ROL Y DISPONIBILIDAD EN EL APLICATIVO	Diligenciar formulario con soportes de contrato. Creación de rol en administración ejecutiva.	Formulario diligenciado. Asignación de rol Instructor
3.	HACER LA EVALUACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS CURSOS ASIGNADOS.	Ejecución de la formación Complementaria virtual Emisión de juicios evaluativosen sofia plus.	Plataforma Zajuna Sofia plus Reporte de juicios evaluativos

4.	SEGUIMIENTO A LA FORMACIÓN Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA.	Acuerdo de Compromiso	Plataforma Zajuna

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 9467741987, expedido por aportes en línea correspondiente al mes de mayo del 2024.. (DecretoLey 2106 de 2019 – " Decreto Ley *Antitrámites"*)

Evidencias en () folios

Cordialmente,

Firma
Isadys Vanesa Sanchez
PinoContratista
C.C. No. 1129519151

Recibí a satisfacción:

Firma
MARÍA CECILIA SUÁREZ BENAVIDES
Supervisor(a) Contrato 5813365 de 2024
Coordinadora Académica
Gestión administrativa y servicios financieros

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ISADYS VANESA SANCHEZ PINO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/06/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992972 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER DESDE LA INDIVIDUALIDAD PSICOSOMATICA PRACTICAS DE VIDA SALUDABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN DEL PROFESIONAL EN EL SISTEMA MA Y TAC

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER MECANISMOS DE PREVENCIÓN, DE ACUERDO CON LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.

IMPLEMENTAR TÉCNICAS SEGURAS EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN LA CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE LAS MATERIAS PRIMAS.

MANEJAR UNA DIETA SALUDABLE, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑAN EN EL DESARROLLO DEL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992973 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER DESDE LA INDIVIDUALIDAD PSICOSOMATICA PRACTICAS DE VIDA SALUDABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN DEL PROFESIONAL EN EL SISTEMA MA Y TAC

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER MECANISMOS DE PREVENCIÓN, DE ACUERDO CON LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.

IMPLEMENTAR TÉCNICAS SEGURAS EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN LA CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE LAS MATERIAS PRIMAS.

MANEJAR UNA DIETA SALUDABLE, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑAN EN EL DESARROLLO DEL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992971 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER DESDE LA INDIVIDUALIDAD PSICOSOMATICA PRACTICAS DE VIDA SALUDABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN DEL PROFESIONAL EN EL SISTEMA MA Y TAC

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER MECANISMOS DE PREVENCIÓN, DE ACUERDO CON LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.

IMPLEMENTAR TÉCNICAS SEGURAS EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN LA CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE LAS MATERIAS PRIMAS.

MANEJAR UNA DIETA SALUDABLE, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑAN EN EL DESARROLLO DEL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2992974 - HABITOS SALUDABLES A PARTIR DE LA ALIMENTACION Y LA ACTIVIDAD FISICA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PROMOVER DESDE LA INDIVIDUALIDAD PSICOSOMATICA PRACTICAS DE VIDA SALUDABLE SEGÚN PRESCRIPCIÓN DEL PROFESIONAL EN EL SISTEMA MA Y TAC

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ESTABLECER MECANISMOS DE PREVENCIÓN, DE ACUERDO CON LAS CAUSAS DE LAS ENFERMEDADES NO TRANSMISIBLES.

IMPLEMENTAR TÉCNICAS SEGURAS EN LA MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN LA CALIDAD SENSORIAL Y NUTRICIONAL DE LAS MATERIAS PRIMAS.

MANEJAR UNA DIETA SALUDABLE, DE ACUERDO CON LOS PRINCIPIOS BÁSICOS DE NUTRICIÓN.

RECONOCER LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS, TENIENDO EN CUENTA LA FUNCIÓN QUE DESEMPEÑAN EN EL DESARROLLO DEL SER HUMANO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 80,00

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: ISADYS VANESA SANCHEZ PINO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA

REPORTE MENSUAL DEL DOCENTE

CENTRO COMERCIO Y SERVICIOS PROGRAMA: Gestión Administrativa y Servicios Financieros

INSTRUCTOR: ISADYS VANESA SANCHEZ PINO **MES:** JUNIO

C.C.: 1129519151 **TEL:** 3156233759

FORMACION VIRTUAL

CURSOS PROGRAMADOS:

No. Orden	Nombre Curso Largo o Corto	Módulo de Formación	Desde 1-24	Hasta 1-24	Desde d/m/a	Hasta d/m/a	Horas Curso Mes	L	M	M	J	V	S	D	Aula
3016768	ACCIONES DE PREVENCION Y MANEJO DE LAS VIOLENCIAS DE GENERO		8:00	10:00	17-06-24	30-06-24	20	X	X	X	X	X			Virtual
3016769	ACCIONES DE PREVENCION Y MANEJO DE LAS VIOLENCIAS DE GENERO		10:00	12:00	17-06-24	30-06-24	20	X	X	X	X	X			Virtual
3016771	ACCIONES DE PREVENCION Y MANEJO DE LAS VIOLENCIAS DE GENERO		12:00	14:00	17-06-24	30-06-24	20	X	X	X	X	X			Virtual
3016773	ACCIONES DE PREVENCION Y MANEJO DE LAS VIOLENCIAS DE GENERO		14:00	16:00	17-06-24	30-06-24	20	X	X	X	X	X			Virtual
	TOTAL HORAS						80								

OTROS SERVICIOS TECNOLOGICOS (Requiere Información de la Empresa)

D E S C R I P C I O N	Desde D/M/A	Hasta D/M/A	Desde 1-24	Hasta 1-24	Valor	Tipo	L	M	M	J	V	S	D	F

Tipo de Servicios:
1. Consultoría y Asistencia Técnica
2. Servicios de Laboratorio
3. Fabricación Especial
4. Investigación Aplicada
5. Desarrollo de Prototipos

APOYOS PRESTADOS

REGIONAL/CENTRO	Desde D/M/A	Hasta D/M/A	Desde 1-24	Hasta 1-24	Tipo	L	M	M	J	V	S	D	F

Tipo de Apoyo:
1. Asesoría
2. Servicios Tecnológicos
5. Otrs Ejec. Respuesta
6. Cursos

CAPACITACION

N O M B R E	Desde D/M/A	Hasta D/M/A	Desde 1-24	Hasta 1-24	HORAS	Area	L	M	M	J	V	S	D	F

Area:
1. Actualización Técnica o Tecnológica
2. Competencias Transversales
3. Específica
4. Formación Avanzada
5. Formación Pedagógica Básica
6. Formación Profesional
7. Gerencia
8. Habilidades Secretariales
9. Idiomas
10. Inducción al SENA
11. Informática
12. Talleres de Mejoramiento

OTRAS ACTIVIDADES (Horas Diferentes a Cursos)

Activ.	Desde	Hasta	Desde	Hasta	L	M	M	J	V	S	D	F
	D/M/A	D/M/A	1-24	1-24								
TOTAL HORAS OTRAS ACTIVIDADES												
TOTAL HORAS								**80**				

Actividad:

1. Seguimiento a Alumnos
2. Preparación de Sesiones
3. Inducción General
4. Participación Comités Evaluación Alumnos
5. Participación Equipo Pedagógico del Centro
6. Atención Alumnos fuera de Sesiones Principales
7. Permiso Sindical
8. Reconocimiento y/o autorización de programas
9. Centros Provinciales
10. Puntos de Atención Empresarial
11. Acciones de Ley 344
12. Eventualidades
13. Capacitación de Equipos Técnicos
14. Caracterización Ocupacional
15. Mapa Funcional
16. Elaboración de Normas de Competencia Laboral
17. Verificación de Normas de Competencia Laboral
18. Evaluación del Desempeño de Trabajadores
19. Auditoría al Proceso de Evaluación del Desempeño
20. Orientación de Actividades Culturales
21. Actividades Administrativas
22. Compensatorio por Trabajo Dominical
23. Giras Educativas
24. Incapacidad
25. Licencia
26. Permiso
27. Evaluación de Competencias
28. Homologación
29. Tutorías
30. Tutorías al Emprendedor
31. Validación