PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta, 22 de abril 2020

Señor (a)
OSCAR JULIAN GELVEZ LOZANO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **1357352**
Coordinador Académico
Piedecuesta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes abril del año 2020

Referencia: No 1357352 del año 2020

SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 63.497.339 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el período comprendido entre el 01 de abril y el 30 de abril del año 2020.

Valor y forma de Pago: VALOR DEL CONTRATO $ 29.334.600. PLAZO DIEZ (10) MESES Y NUEVE (9) DÍAS. HORAS 900 VLR. HORA $ 32.594.

Plazo: Será hasta el 13 de diciembre de 2020.

OBJETO:
SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA ORIENTAR FORMACIÓN TITULADA COMPLEMENTARIA Y VIRTUAL SEGÚN LOS MODELO FORMATIVOS ESTABLECIDOS POR EL CASA. PLAZO 10 MESES Y 9 DÍAS HORAS 900 VALOR HORA $ 32.594

CLÁUSULA (No. de cláusula donde se encuentren las obligaciones del contratista)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar aprendices al desarrollo de competencias de la Red Agrícola	Impartir formación profesional integral	Reporte en SOFIA PLUS
2	Orientar el desarrollo de competencias de los aprendices en la competencia de: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	Impartir formación profesional integral en la ficha:**2989444** Higiene para manipuladores de alimentos, ficha **2102600** y **2105542** Procesamiento de alimentos	Reporte en SOFIA PLUS

		para el consumo humano Formación complementaria.	
3	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes	Calificación en SOFIA PLUS, de los resultados de Inducción. Y resultados de competencia vista y aprobados para la ficha **2989444** Higiene para manipuladores de alimentos, ficha **2102600** y **2105542** Procesamiento de alimentos para el consumo humano Formación complementaria.	Reporte en SOFIA PLUS.
4	Evaluar el proceso de aprendizaje diligenciando oportunamente los formatos correspondientes	Calificación en SOFIA PLUS, de los resultados de competencias aplicables y terminadas o resultados aprobados por cada ficha.	Reportes SOFIA PLUS
5	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica.	Proceso de socialización de las ofertas.	Atención a publico
6	Organizar y controlar documentos propios de su labor	Desarrollo de Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo requerido para impartir formación	Portafolio del aprendiz.
7	Acreditar la afiliación al sistema de Salud y Pensiones de conformidad con lo señalado en las leyes 100 de 1993 y 797 de 2003; así mismo la afiliación al sistema de riesgos laborales.	Pago de la seguridad social	Planilla integrada de autoliquidación de aportes No **4330720611**

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.	N/A	N/A	N/A	N/A
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.*

Nota 2: *Dando cumplimiento a la Circular No. 43 del 29 de febrero de 2016, mediante el cual se establece el calendario de radicación de planillas de pago de contratistas y atendiendo lo señalado por el Coordinador del Grupo Administrativo Mixto de la Regional Santander, mediante correo electrónico del 18 de febrero de 2020; se procede a realizar el pago de los contratistas dentro del mes, por lo anterior, se deja constancia que a la presente fecha se lleva una ejecución correcta del contrato y que no se prevé alguna circunstancia que indique que hasta finalizar el mes, se presente una novedad que cause la interrupción del contrato y que por esto se recomienda el pago del mes completo.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. De planilla **4330720611** PILA correspondiente al mes de abril del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – *" Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (9) folios

Cordialmente,

SANDRA M. RUEDA VELASCO
Contratista
C.C. No. 63.497.339

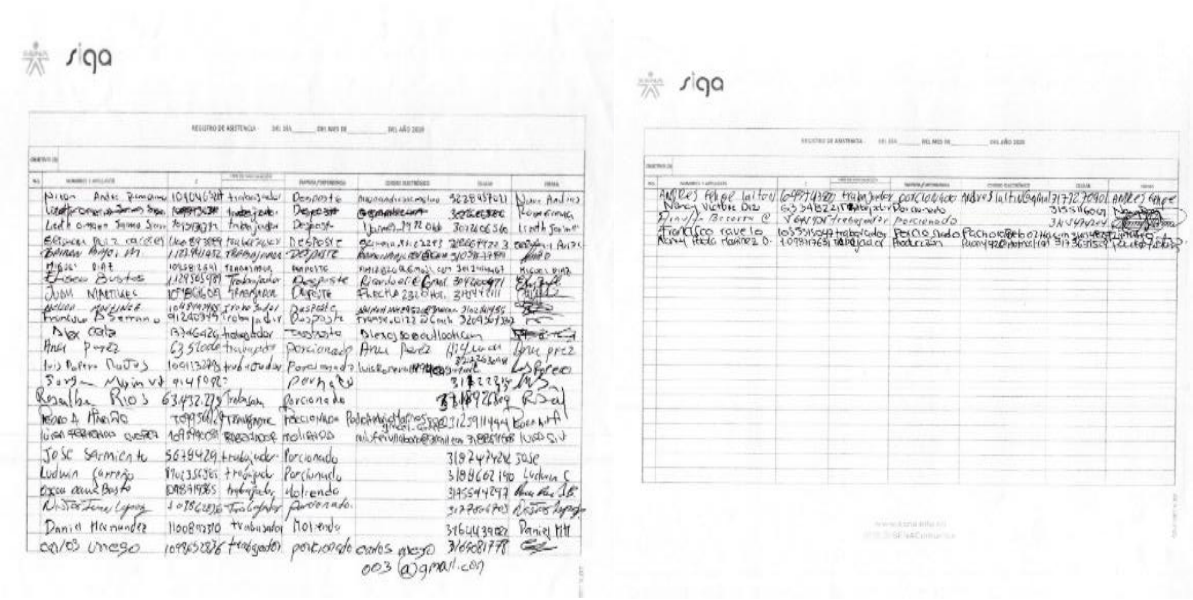
Recibí a satisfacción:

OSCAR JULIAN GELVEZ LOZANO
Supervisor(a) Contrato 1357352 de 2020

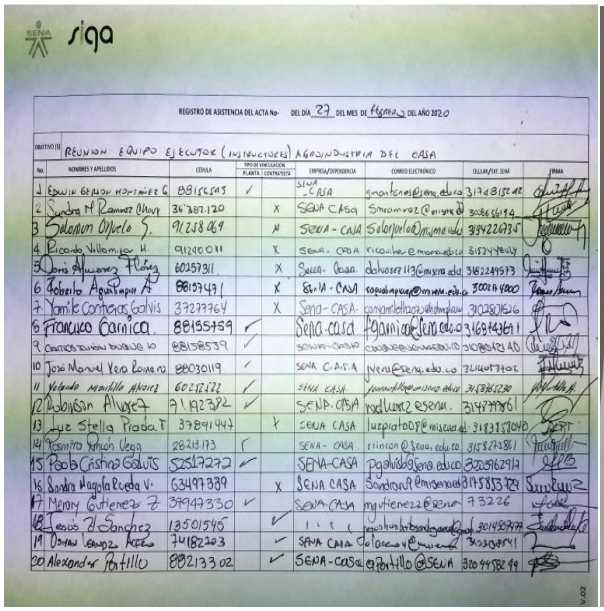
EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: ABRIL

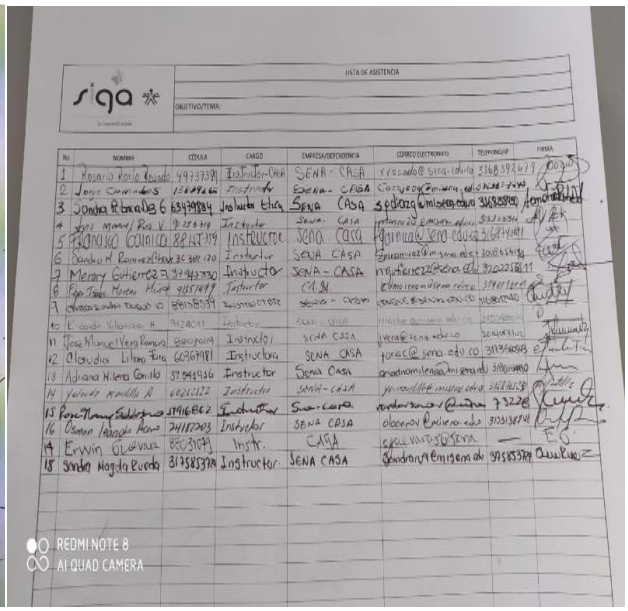
CONTRATO 1357352 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

Evidencia 1- Lista de asistencia ficha:2989444 Higiene para manipuladores de alimentos



Evidencia 2- Lista de asistencia 7 y 14 de marzo jornada pedagogica y reunion equipo ejecutor agroindustria alimentaria





EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: ABRIL

CONTRATO 1357352 – SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

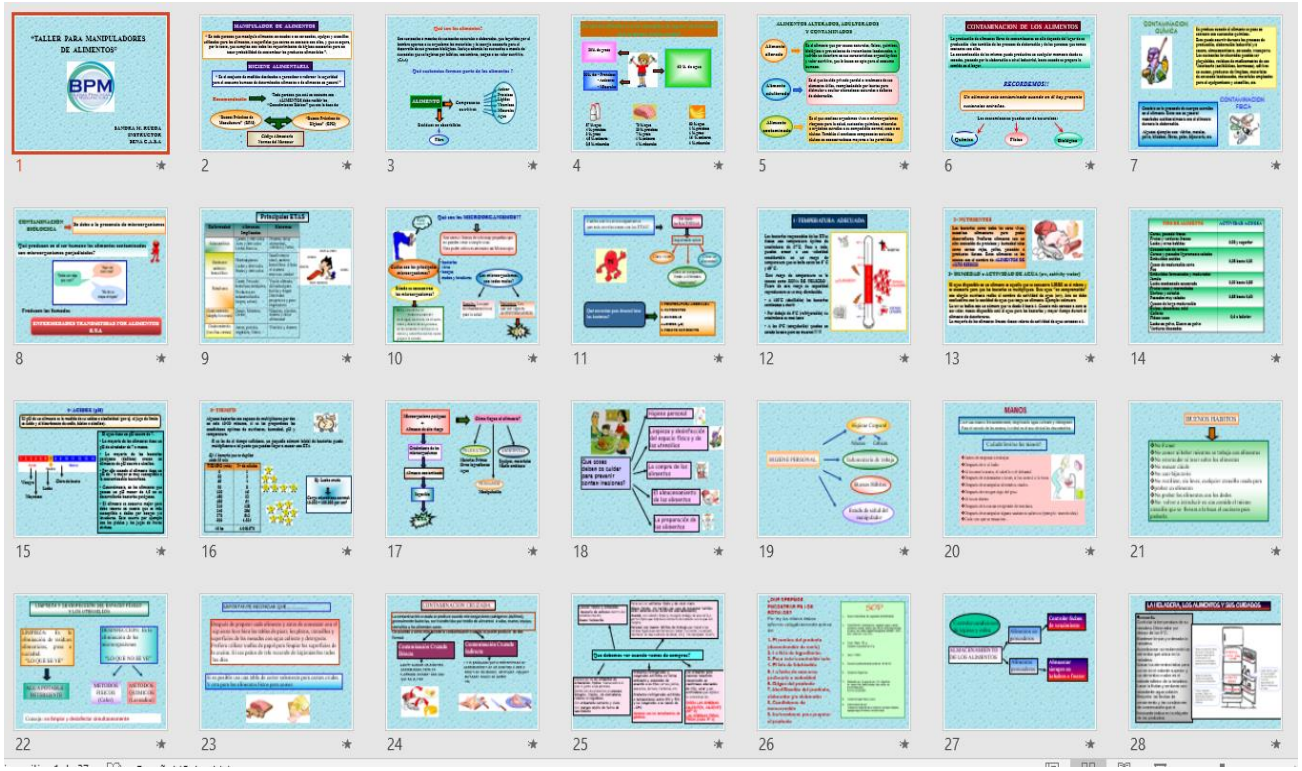
Evidencia 2 – Imágenes formación en ficha 2102600 y 2105542 Procesamiento de alimentos para el consumo humano








Evidencia 3 – Presentación conceptos básicos higiene y manipulación de alimentos



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/04/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2089444 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2105542 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,90

FICHA DE APRENDIZAJE:	2102600 - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL CONSUMO HUMANO
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 29,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 79,70

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
13/04/2020	22/04/2020	OTROS	20,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 20,00

INSTRUCTOR: SANDRA MAGOLA RUEDA VELASCO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO