	INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla, **29** de **Febrero** 202**0**

Señora
PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO
SUPERVISORA CONTRATO No. **1808364/2020**
Coordinadora Académica de Hotelería, Turismo y Salud
Centro de Comercio y Servicios – SENA Regional Atlántico
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes **FEBRERO** año 202**0**

Referencia: Contrato N° **1808364 del 2020**

JAIME MARTÍNEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. **9.268.534** de Mompós, Bolívar, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Comercio y Servicios – SENA Regional Atlántico, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios No **1808364** del **27** de **Enero** del año 202**0**, a continuación presento el informe de actividades realizadas durante el período comprendido entre el **01** y el **29** de **Febrero** del año **2020**.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de DIECIOCHO MILLONES TREINTA Y CINCO MIL TRESCIENTOS PESOS M/CTE ($**18.035.300**) incluido IVA (de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el contratista) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

	VALOR A PAGAR	FECHA DE PAGO
1	$ 480.941,00	31/01/2020
2	$3.607.060,00	29/02/2020
3	$3.607.060,00	31/03/2020
4	$3.607.060,00	30/04/2020
5	$3.607.060,00	31/05/2020
6	$3.126.119,00	30/06/2020

Plazo: Hasta el **26 de JUNIO de 2020**, sin exceder la presente vigencia presupuestal y empezará a contarse a partir del cumplimiento de los requisitos de perfeccionamiento y ejecución indicados en este contrato.
Fecha Inicio: 2020/01/27
Fecha terminación: 2020/06/26

CLAUSULA PRIMERA:

OBJETO:

	INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

IMPARTIR FORMACIÓN PROFESIONAL EN EL ÁREA DE AGRICOLA AGROINDUSTRIAL CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LOS DIVERSOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA QUE MANEJA EL CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS DEL SENA REGIONAL ATLÁNTICO.

CLAUSULA CUARTA:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el centro y participar en los proyectos de investigación aplicada	**2039013** - Aux. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN y LIMPIEZA (01 al 28/02/2020) COMPETENCIA: 1. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Horario: 08 a.m. – 02 p. m. Lun y Viern.	Se anexa copia de soporte Horas Manuales Sofía Plus de Tiempo Actividades Académicas en la Fichas **2039013, 1963840, 2024750 y 2061242**
		1963840 – Tc. COCINA (01 al 29/02/2020) COMPETENCIAS: 1. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Horario: 12 – 02 p.m. Lun a Viern.	

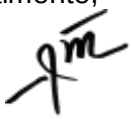
		2024750 - Aux. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN y LIMPIEZA (01 al 29/02/2020) COMPETENCIA: 1. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Horario: 10 a.m. – 12 m. Lun a Viern.	
		2061242 – Complementaria Rest. Palo de Mango (04 al 25/02/2020) COMPETENCIA: 1. Higiene y Manipulación de Alimentos. Horario: 07 a.m. – 09 a.m. Martes a Jueves.	
2	Entregar al equipo de Sofía Plus la información requerida para la asignación del rol de instructor Sena y disponibilidad en el aplicativo	Suministro de información, la cual reposa en Sofía Plus	Creación del rol
3	Hacer la evaluación correspondiente a los cursos asignados	Soporte plataforma Sofía Plus	Soporte Sofía Plus
4	Participar en proyectos de investigación aplicada para aquellos contratistas que le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2020 y en el plan de trabajo del grupo de investigación.	A través de correo electrónico recibo información de oferta de cursos de formación	Soportado en el expediente de HV, de la oficina de contratación
5	Certificarse en la competencia de “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnico y		Anexo documentos soportes del respectivo pago,

	normativo" y aportar el respectivo certificado de aprobado al informe de ejecución contractual con un plazo máximo correspondiente a julio 31 de 202**0**, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores de acuerdo a lo establecido en la circular 3-2018-000200 del 05/12/2018		según Planilla N° **9401375988**
6	El contratista deberá abstenerse de realizar actos obscenos al interior de la entidad que involucren la participación de miembros de la comunidad educativa.		
7	Presentar informes mensuales de la ejecución del contrato, las demás que se requieran para la ejecución del contrato.	Diligenciamiento de todos los documentos requeridos para la contratación N° **1808364**/202**0** Pago al Sistema de Seguridad Social Integral para el periodo de **ENERO** del 20**20**, a través de la Planilla N° **9401375988** Salud: Salud Total EPS Pensión: Colpensiones ARL: Positiva Afiliación a la ARL POSITIVA, riesgo tipo I, a partir del **27**/0**1**/202**0** Se entregan los exámenes médicos pre-ocupacionales durante el proceso de contratación Se realiza inducción referente al inducción al Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	Hoja de Vida impresa de SIGEP para la legalización del contrato con los soportes requeridos, certificados laborales, certificados de estudio y formación complementaria, constancia de afiliación empresa promotora de salud, al sistema de pensión y ARL, el RUT, entregados en la Oficina de Contratación, en el piso 10 del Centro de Comercio y Servicios del SENA, Regional Atlántico. Soporte en el expediente

			Soporte en el expediente Anexo soporte de Aprobación de la inducción al Subsistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, con fecha 04/02/2020
8	Atender los requerimientos del supervisor		

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: documentos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados, fotocopia de la planilla- recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL, (Planilla N° **9401375988**) expedido por APORTES EN LINEA correspondiente al mes de **ENERO** del año 2012**0**.

Cordialmente,



JAIME MARTÍNEZ
C.C. N° 9.268.534
Contratista

Recibí a satisfacción:

PATRICIA ROSMARY SERRANO SANTIAGO
SUPERVISORA CONTRATO No. **1808364/2020**
Coordinadora Académica Hotelería, Turismo y Salud
Centro de Comercio y Servicios – SENA, Regional Atlántico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: JAIME MARTINEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/02/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 29/02/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2061242 - HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELEGIR UN ALIMENTO Y ELABORAR UNA LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR EL ACATAMIENTO DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN.

1. PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS APLICANDO NORMAS DE BIOSEGURIDAD, DE SALUD OCUPACIONAL Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.

2. APLICAR BPM EN ÁREAS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIENDO CON POLÍTICAS Y NORMAS AMBIENTALES VIGENTES.

3. LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS APLICANDO PROTOCOLOS Y ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS.

4. PRESENTAR PARA EL CONSUMO FRUTAS Y VERDURAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE

5. REALIZAR AJUSTES REQUERIDOS, DE ACUERDO CON CAMBIOS PRESENTADOS Y CONDICIONES DEL CLIENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 20,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2024750 - SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APOYAR LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES LOCATIVAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR DE LAS EMPRESAS Y
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON SUS NECESIDADES Y CON LAS POLÍTICAS Y ESTRATEGIA DE SERVICIO DE LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELEGIR UN ALIMENTO Y ELABORAR UNA LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR EL ACATAMIENTO DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN.

1. PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS APLICANDO NORMAS DE BIOSEGURIDAD, DE SALUD OCUPACIONAL Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.

2. APLICAR BPM EN ÁREAS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIENDO CON POLÍTICAS Y NORMAS AMBIENTALES VIGENTES.

3. LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS APLICANDO PROTOCOLOS Y ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS.

4. PRESENTAR PARA EL CONSUMO FRUTAS Y VERDURAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE

5. REALIZAR AJUSTES REQUERIDOS, DE ACUERDO CON CAMBIOS PRESENTADOS Y CONDICIONES DEL CLIENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 1963840 - COCINA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.DETECTAR LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN QUE AFECTAN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS TIPOS DE CONTAMINANTES (FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS).

2.EFECTUAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN AMBIENTES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA PROGRAMA, PROCEDIMIENTOS.

3. APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA Y PLAN DE SANEAMIENTO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	39,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2039013 - SERVICIOS DE ALIMENTACION Y LIMPIEZA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APOYAR LOS SERVICIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES LOCATIVAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTÁNDAR DE LAS EMPRESAS Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR CON CLIENTES DE ACUERDO CON SUS NECESIDADES Y CON LAS POLÍTICAS Y ESTRATEGIA DE SERVICIO DE LA ORGANIZACIÓN.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELEGIR UN ALIMENTO Y ELABORAR UNA LISTA DE CHEQUEO PARA VERIFICAR EL ACATAMIENTO DE LA LEGISLACIÓN SANITARIA VIGENTE PARA EL MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN LOS PROCESOS DE ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN.

1. PLANEAR LAS ACTIVIDADES DEL SERVICIO DE ALIMENTOS APLICANDO NORMAS DE BIOSEGURIDAD, DE SALUD OCUPACIONAL Y TÉCNICAS HIGIÉNICO-SANITARIAS.

2. APLICAR BPM EN ÁREAS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS CUMPLIENDO CON POLÍTICAS Y NORMAS AMBIENTALES VIGENTES.

3. LAVAR Y DESINFECTAR FRUTAS Y VERDURAS APLICANDO PROTOCOLOS Y ESPECIFICACIONES ESTABLECIDAS.

4. PRESENTAR PARA EL CONSUMO FRUTAS Y VERDURAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE

5. REALIZAR AJUSTES REQUERIDOS, DE ACUERDO CON CAMBIOS PRESENTADOS Y CONDICIONES DEL CLIENTE.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PROMOVER LA INTERACCION IDONEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMAS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 146,00

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: JAIME MARTINEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS