

 SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE	FORMATO PARA PAGO DE CONTRATOS POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES REGIONAL PUTUMAYO		Código Regional	86
			Código Centro	951810
			Fecha Elaboración	Abril de 2020
			Versión	MARZO 2020 - 3,20
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS P			ID de Proceso	25430-940766
DATOS DEL CONTRATISTA				
Nombres y apellidos contratista:		PEDRO ANTONIO CELIS PARRA pcelis@sena.edu.co	C.C.	91.493.266
Correo electrónico contratista:		3204581120		
Régimen del IVA:		☐ NO RESPONSABLE	Pertenece al régimen simple de tributación?	☐ NO
		☐ Es declarante de renta?	☐ NO	☐ Es Pensionado?
Sus ingresos en el 2019 Superaron \$47.978.000		☐ NO	Inducción SST	☐ SI
		☐ Presta Servicios Excluidos de IVA ?	☐ NO	
Banco al cual consignar:		BANCO BBVA	Tipo de cta	AHORROS
		N° Cuenta	598372142	
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?		☐ NO	Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2020 supera los \$ 117.503.000	☐ NO
DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO				
N° del contrato:	861359932/2020		N° Compromiso SIIF	11820
Valor Total del Contrato	\$ 32.213.333	N° Pago	Periodo objeto de pago	
Saldo Anterior del Contrato	\$ 26.880.000	3	Del	Al
Nuevo Saldo del Contrato	\$ 23.680.000	Comisiones	\$ 0,00	
RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO				
Ingresos por honorarios	\$ 3.200.000	Tarifa de Retención en la Fuente ART 383°	0,00%	
Ingresos por comisiones	\$ 0	Retención en la Fuente del Periodo	\$ 0	
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ 0	Menos, Retefuente Otros Ingresos	\$ 0	
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	\$ 3.200.000	TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO	\$ 0	
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	\$ 1.886.400			
LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR				
N° Planilla PILA, o , N° Radicación pago SS	Abril	Marzo	Valor Base retención en la fuente	1.886.400,00
Ingreso Base de Cotización - IBC	\$ 1.280.000	\$ 1.280.000	Valor Base retención en la fuente ICA	2.835.200,00
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 160.000	\$ 160.000	Valor base IVA	0,00
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 204.800	\$ 204.800	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ -	\$ 0	Menos Retención en la Fuente	0,00
ARL	\$ 13.400	\$ 13.400	Menos Retención IVA	0,00
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ -	\$ -	Reteica - 8299	0,00
Aportes voluntarios a cuentas AFC	\$ -	\$ -	Otras Retenciones	0,00
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias \$7.128.000	\$ -	\$ -	Otras Retenciones	0,00
Intereses Prestamo de Vivienda \$ 3.560.700	\$ -	\$ -	Otras Retenciones	0,00
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	\$ -	Otras Retenciones	0,00
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	\$ -	Otras Retenciones	0,00
Aportes A.R.L. de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -	\$ -	Otras Retenciones	0,00
Dependientes hasta \$ 1.139.424	\$ 320.000	\$ -	Descuentos de Libranza	0,00
Salud hasta \$ 569.712	\$ -	\$ -	Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00
Renta Exenta 25% \$ 8.545.680	\$ 628.800	\$ -	VALOR A PAGAR	\$ 3.200.000,00
Retención en la Fuente Contingente	\$ -	\$ -		
SON: TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS M/CTE				
ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO				
OBJETO: Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria, en el Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima del SENA Regional Putumayo, en los diferentes municipio del Departamento del Putumayo, en el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formación Regular con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimiento del centro de la oferta de formación regular municipio de sibundoy (colon) del 1 de abril al 21 de abril del 2020. instructor en formación regular impartir formación en el técnico de cocina sub sede sena sibundoy, ficha 1904359 FORMACIÓN NO PRESENCIAL competencia.260201057 PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO resultado de aprendizaje R1 PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIO R2 ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECOR casa centro día horario de 6:00pm a 12:00 pm de lunes a viernes municipio de colon ficha: 1904359 71.80:HORAS formación no presencial presencial, FICHA: 2106586 39.80 HORAS, formacion no presencial,cocina basica FICHA 2083477 10:horas formacion no presencial realizar un diagnostico integral de la titulada para formular plan de choque tecnico de cocina 30:horas formacion no presencial acompañamiento y orientacion a aprendices en el proceso de formacion 8:horas formacion no presencial				
PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:				
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.			PEDRO ANTONIO CELIS PARRA EL CONTRATISTA	
CERTIFICACIÓN DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO				
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aquí relacionado, CERTIFICO:			Autorizo el presente pago. El Supervisor,	
1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;				
2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;				
3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.			FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA INSTRUCTOR G11	
Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago: EL ORDENADOR DEL PAGO				
WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ SUBDIRECTOR DE CENTRO G02				

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES COMPROBANTE DE PAGO

DATOS GENERALES DEL APORTANTE		
TIPO IDENTIFICACIÓN:	CEDULA DE CIUDADANIA	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN: 91493266
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:	PEDRO ANTONIO CELIS PARRA	
CIUDAD/MUNICIPIO:	SIBUNDOY DEPARTAMENTO:	PUTUMAYO
DIRECCIÓN:	CENTRO TELÉFONO:	4111111
TIPO APORTANTE:	02-INDEPENDIENTE	CLASE APORTANTE: I-INDEPENDIENTE
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA: Comercio al por mayor de
FORMA DE PRESENTACIÓN:	ÚNICO	
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):		NO

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA		
NÚMERO PLANILLA:	4332680119	TIPO DE PLANILLA: I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN	MES: marzo	PERIODO COTIZACIÓN MES: marzo
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2020	SALUD: AÑO: 2020
DÍAS DE MORA:	0	
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2020/04/15	NÚMERO AUTORIZACIÓN: 9999819142

LIQUIDACIÓN GENERAL				
			TOTALES	
			COTIZANTES	TOTAL PAGADO
PENSIÓN				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
800224808	230301	230301-PORVENIR	1	\$ 204.800
SUBTOTAL:			1	\$ 204.800
SALUD				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
901097473	EPS044	EPS044-MEDIMÁS	1	\$ 160.000
SUBTOTAL:			1	\$ 160.000
RIESGOS PROFESIONALES				
ADMINISTRADORA				
NIT	CÓDIGO	NOMBRE		
860011153	14-23	14-23-POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS S.A.	1	\$ 13.400
SUBTOTAL:			1	\$ 13.400

TOTAL PAGADO:	\$ 378.200
----------------------	-------------------

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Sibundoy, ABRIL de 2020

Señor (a)

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA

SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 86 CO1.PCCNTR.1359932

Cargo del supervisor **Coordinador Académico**

Dependencia **Coordinación**

Mocoa

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

Referencia: N°86 CO1.PCCNTR.1359932 del año 2020

Pedro Antonio Celis Parra , identificado con la cédula de ciudadanía No. 91493266 de bucaramanga , en mi calidad de Contratista del SENA, en Formacion profesional integral, instructor de formación 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.

El valor total del presente contrato asciende a la suma de **TREINTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS TRECE MIL TRESCIENTOS TREINTAY TRES PESOS (\$ 32.213.333)**. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2020 por valor de **DOS MILLONES CIENTO TREINTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS M/CTE (\$ 2.133.333)** b) (Nueve) pagos iguales por los meses de (marzo) a (Noviembre) de 2020, por valor de **TRES MILLONES DOSCIENTOS MIL PESOS (\$3.200.000) M/Cte y un C)** último pago por correspondiente al mes de diciembre de 2020 por valor de **UN MILLÓN DOSCIENTOS OCHENTA MIL PESOS (\$1.280.000)** cada uno incluido IVA. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 598372142 de BANCO BBVA, cuyo titular es el contratista.

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria, en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo, en el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a requerimientos del Centro en la oferta de Formación Regular.

CLÁUSULA CUARTA:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
A	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral , mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	Verificar en el aplicativo asignado por la entidad que la totalidad de los aprendices estén matriculados, asociados a las rutas de aprendizaje Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. Comunicar al coordinador académico (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntario)	Aplicativo Sofia Plus
B	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos (Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	Formular Proyecto Formativo Formular Planeacion pedagógica Realizar diagrama de gant primer trimestre 2020	Equipo de desarrollo curricular Proyecto Formativo publicado. Planeacion pedagógica Diagrama de gant Guías e instrumentos de evaluación
C	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Impartir formación profesional integral en el Técnico en cocina Codigo del programa: 635503 Version. 103 Ficha: 1904359 Competencias: 260201057	Ficha : 1904359

		<p>PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCION</p> <p>Lugar: Colon Ambiente de fortmacion Centro Dia. Horario de Lunes a viernes de 6:00 p.m.a 12:00 p.m. Tota: 71.80: HORAS Ficha :1904359 FORMACION NO PRESENCIAL</p> <p>CURSO COMPLEMENTARIO 40 HORAS COCINA BÁSICA MANIPULACION DE ALIMENTOS: ficha: 2106586 HORAS:39.80 :HORAS FORMACION NO PRESENCIAL .</p> <p>CURSO COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA: ficha:2083477 HORAS:10 :HORAS FORMACION NO PRESENCIAL</p> <p>Realizar un diagnostico integral en la titulada para formular plan de choque y dar cumplimiento de los lineamientos fpi 30: HORAS FORMACION NO PRESENCIAL</p> <p>Acompañamiento y orientación aprendices en el proceso de formación 10:HORAS FORMACION NO PRESENCIAL</p>	
--	--	---	--

D	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Ejecutar la formación utilizando los formatos y procedimientos estandarizados en CompromISO.	Portafolio de evidencias del instructor
E	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Asistir a la reunión programadas por Coordinación Académica.	Listados de asistencia
F	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	Evidenciar conocimiento de lineamientos de Ejecución de formación profesional integral	Portafolio de evidencias del instructor.
G	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera.	Participar de las actividades programadas por el equipo de desarrollo curricular	Listado de asistencia
H	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Interactuar con la plataforma para apoyar la FPI.	Aplicativo Territorium
I	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Motivar constantemente a los aprendices y velar por el buen desarrollo de la formación con responsabilidad y dedicación.	Registro de aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS.

J	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.	Desarrollar la formación profesional integral de acuerdo con procedimientos y políticas establecidas.	Portafolio del instructor Capeta de Novedades
K	Tener dominio básico de las herramientas de las tecnología y la información para fortalecer el procesos formativo.	Manejar herramientas tecnológicas para el desarrollo de la formación	Certificado de capacitación en el manejo de las TICs
L	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Comunicar la información completa, clara y precisa	Comunicaciones emitidas cuando sea necesario
M	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejar herramientas tecnológicas para el desarrollo de la formación	Certificados de capacitación en el uso de las TICs
N	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de ABRIL de 2020, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el supervisor.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de ABRIL de 2020.
O	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Estar atenta cuando se requiere	Listado de asistencia
P	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la	Mantener equipos del Sena en buen estado	Equipos en buen estado

	formación (plataforma Compromiso, Territorium y Sofia plus)		
Q	Entregar oportunamente los reportes mensuales	Entregar el informe mensual de actividades correspondiente al mes ABRIL objeto de cobro.	Informe mensual de actividades del mes de ABRIL de 2020.
R	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestion de Calidad y apoyar desde su rol en en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Interactuar de los procesos de SIGA. (plataforma compromiso).	Tener usuario y contraseña plataforma compromiso. Certificado reinducción siga
S	Prestar sus servicios como instructor, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la propuesta pedagógica.	<p>Impartir formación profesional integral en el Técnico en cocina Código:635503 v.103 Lugar: Colon Ambiente de fortmacion Centro Dia. Horario de Lunes a viernes de 6:00 p.m.a 12:00 p.m. Tota: 71.80: HORAS Ficha :1904359 FORMACION NO PRESENCIAL</p> <p>CURSO COMPLEMENTARIO 40 HORAS COCINA BÁSICA MANIPULACION DE ALIMENTOS: ficha: 2106586 HORAS:39.80 :HORAS FORMACION NO PRESENCIAL .</p> <p>CURSO COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA: ficha:2083477 HORAS:10 :HORAS FORMACION NO PRESENCIAL</p>	Ficha asignada en plataforma Portafolio del instructor

		<p>Realizar un diagnostico integral en la titulada para formular plan de choque y dar cumplimiento de los lineamientos fpi 30: HORAS FORMACION NO PRESENCIAL</p> <p>Acompañamiento y orientación aprendices en el proceso de formación 10: HORAS FORMACION NO PRESENCIAL</p>	
T	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.	Realizar el pago de seguridad social del mes en referencia de acuerdo al nuevo procedimiento legal.	Planillas de pago salud y pensión mes de abril de 2020, nro 4332680119 de planilla expedido por soi
U	Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	<p>Impartir formación profesional integral en el Técnico en cocina Código:635503</p> <p>Lugar: Colon Ambiente de formación Centro Dia. Horario de Lunes a viernes de 6:00 p.m.a 12:00 p.m. Total: 71.80: HORAS Ficha :1904359 FORMACION NO PRESENCIAL</p> <p>CURSO COMPLEMENTARIO 40 HORAS COCINA BÁSICA HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: ficha: 2106586 HORAS:39.80 :HORAS FORMACION NO</p>	Ficha asignada en plataforma

		<p>PRESENCIAL .</p> <p>CURSO COMPLEMENTARIO COCINA BÁSICA: ficha:2083477 HORAS:10 :HORAS FORMACION NO PRESENCIAL</p> <p>Realizar un diagnostico integral en la titulada para formular plan de choque y dar cumplimiento de los lineamientos fpi 30: HORAS FORMACION NO PRESENCIAL</p> <p>Acompañamiento y orientación aprendices en el proceso de formación 10:HORAS FORMACION NO PRESENCIAL</p>	
V	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado en comunicar la información confidencial	Reserva de la informacion
W	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.		Evidencias del requerimiento: Proyecto formativo Planeacion pedagógica Diagrama de Gant Listados de asistencia
X	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA	Aplicar la Normatividad impartida por el SENA	Seguir la normatividad para cada una de las actividades de formación realizadas
Y	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación,	Realizar los cursos que el Sena le ofrece	Constancia de los estudios en sofia plus

	superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, cátedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.		
Z	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.	Conocer y aplicar el Manual de procedimientos	Manual de procedimiento de formación profesional integral.
AA	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del SENA	La información será utilizada solo para actividades de formación del SENA
BB	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar en los eventos de investigación de acuerdo a la estrategia del sistema de investigación.	Listados de asistencia cuando se efectúe el evento.
CC	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 curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Realizar el proceso de legalización de la ficha del programa de formación asignado para su ejecución de acuerdo al procedimiento.	Documentos entregados en coordinación académica. Planilla de asistencia a matrícula GFPI-F-014
DD	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número	Impartir formación complementaria de acuerdo	Reporte de inscripción de aprendices de Sofiaplus.

	de aprendices requeridos para impartir dicha formación.	a la necesidad y requerimientos de FPI.	
EE	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse aprendices por parte del supervisor del contrato.	Participar en las actividades de etapa productiva asignadas por el líder del proceso.	Oficio de asignación de la actividad.
FF	Impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.	Impartir formación profesional virtual cuando se requiera.	Listado de aprendices
GG	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, cierre de fichas.	Realizar en el sistema el registro del proceso formativo de acuerdo a los lineamientos establecidos por la institución.	Aplicativo Sofia plus
HH	En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, 2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2020.	Cumplir con la certificación de la norma.	En proceso..
II	Utilizar y cuidar los ambientes, maquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y	Mantener los ambientes, equipos en buen estado.	Ambientes, equipos en buen estado.

	una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.		
JJ	El instructor contratista deberá dejar constancia explícita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2020.	Contrato No. 86 CO1.PCCNTR.1359932 de prestación de Servicios únicamente con el Centro Agroforestal y Acuicola Arapaima – Regional Putumayo	Contrato No. 86 CO1.PCCNTR.1359932 de prestación de Servicios
KK	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 programe.	Estar atenta a los lineamientos SIGA y asistir a las jornadas programadas por el equipo	Listado de Asistencia
LL	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Estar atenta al requerimientos del Equipos de Autoevaluación y Aseguramiento de la Calidad.	Evidencias del proceso
MM	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Cumplir con el objeto contractual	Contrato No. 86 CO1.PCCNTR.1359932 de prestación de Servicios.

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.				

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y fotocopia del recibo de pago de seguridad social, No. 4332680119 de salud,

pensiones y ARL, del mes de ABRIL de 2020, expedida por Nuevo SOL.. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”) **MI PLANILLA contraseña cc91493266 usuario 91493266**

Cordialmente,

PEDRO ANTINIO CELIS PARRA
C.C. No. 91493266 de Bucaramanga

Recibí a satisfacción:

FREIDER ALEJANDRO NARVAEZ HERRERA
Supervisor(a) Contrato N86 CO1.PCCNTR.1359932 de 2020
Coordinador Academico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2106586 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
DE APRENDIZAJE:

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DIAGNOSTICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA EMPRESA DE ALIMENTOS

EJECUTAR PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, MANEJO INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS Y CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS SEGÚN PROGRAMAS ESTABLECIDO

REGISTRAR VARIABLES DE PROCESO Y PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR SEGÚN NORMAS ESTABLECIDAS

VERIFICAR EL ESTADO DE SALUBRIDAD Y SEGURIDAD DE LAS MAQUINAS E INSTALACIONES SEGÚN REQUISITOS NORMATIVOS Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD

- **COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:** MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ELABORACIÓN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE Y ESTÁNDARES SEGURIDAD INDUSTRIAL.

IDENTIFICAR LOS FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y LAS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE ACUERDO CON LA LEGISLACIÓN VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,80

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

2083477 - COCINA BÁSICA

- **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

ELABORAR PREPARACIONES BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR Y SOLICITUD DEL CLIENTE

MANEJAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS CÁRNICOS CUMPLIENDO CON LAS BPM

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

**FICHA
DE APRENDIZAJE:**

1904359 - 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.
- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA ORDEN DE PRODUCCIÓN Y PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. EFECTUAR PROCEDIMIENTOS DE ALISTAMIENTO EN MATERIAS PRIMAS DE ACUERDO CON TÉCNICAS, PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD.
2. ELABORAR PRODUCTOS DE COCINA DE ACUERDO CON TÉCNICAS, RECETA ESTÁNDAR, ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
3. REALIZAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR SEGÚN TÉCNICAS, ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD SANITARIA.
4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN
5. PRESENTAR PREPARACIONES SEGÚN TÉCNICAS, CRITERIOS DE CALIDAD Y TENDENCIAS DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS.

- 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 : 71,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 121,60

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

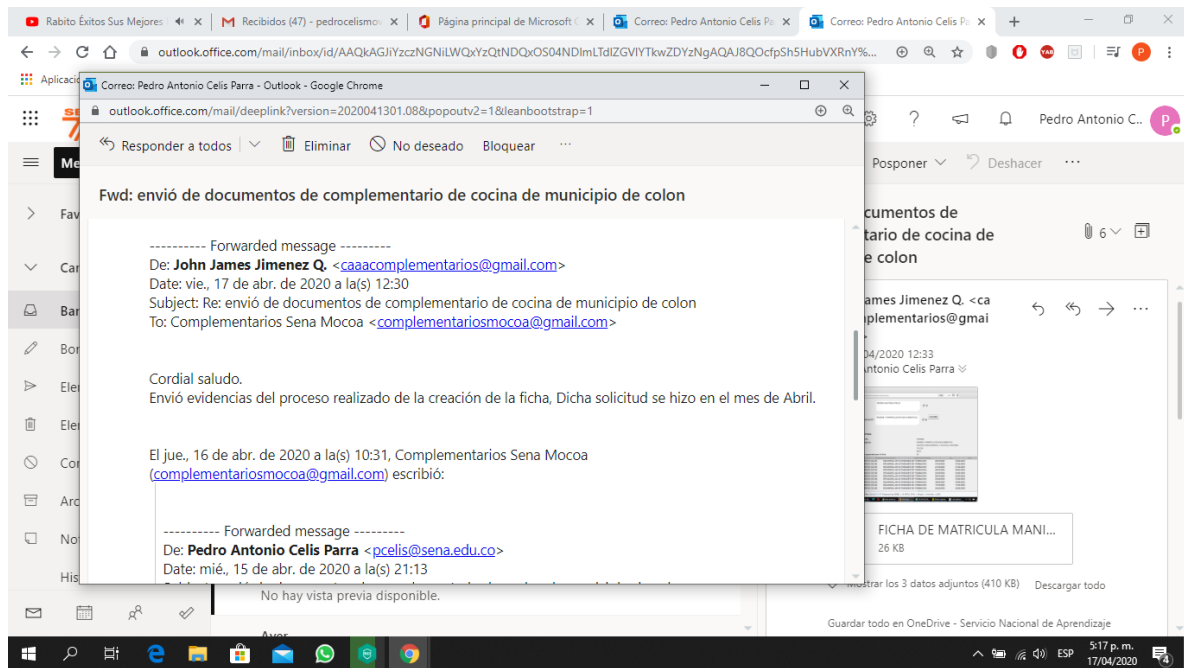
FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
TOTAL TIEMPO EDT's:				0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/04/2020	17/04/2020	OTROS	10,00
01/04/2020	08/04/2020	OTROS	30,00
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			40,00

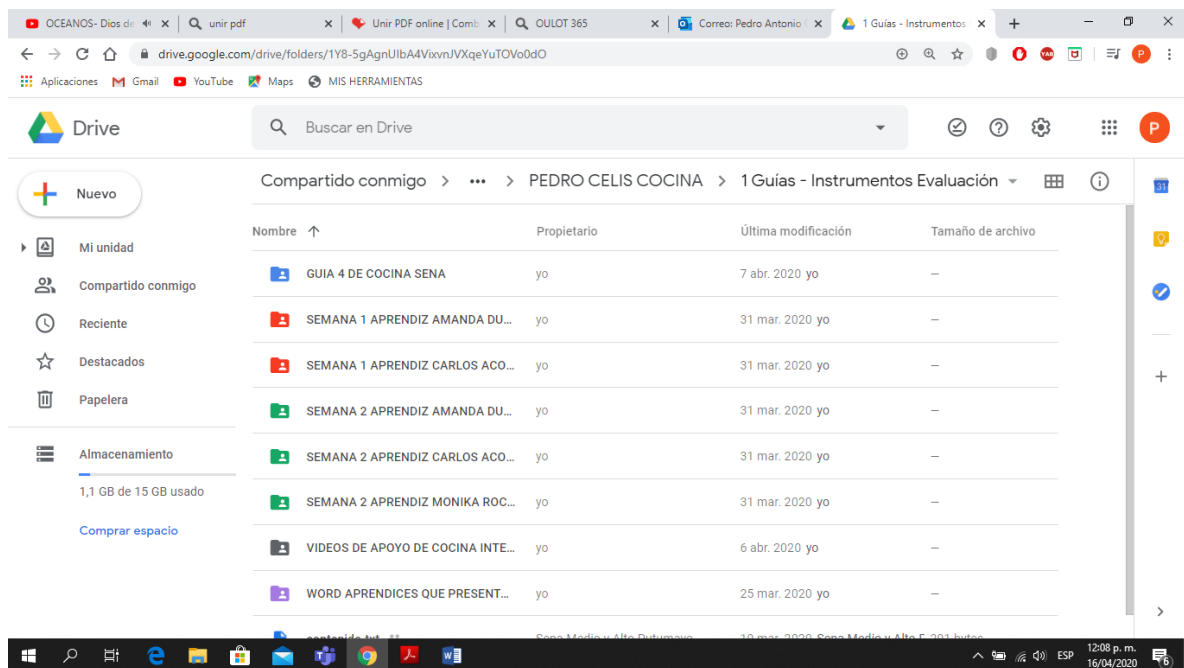
INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

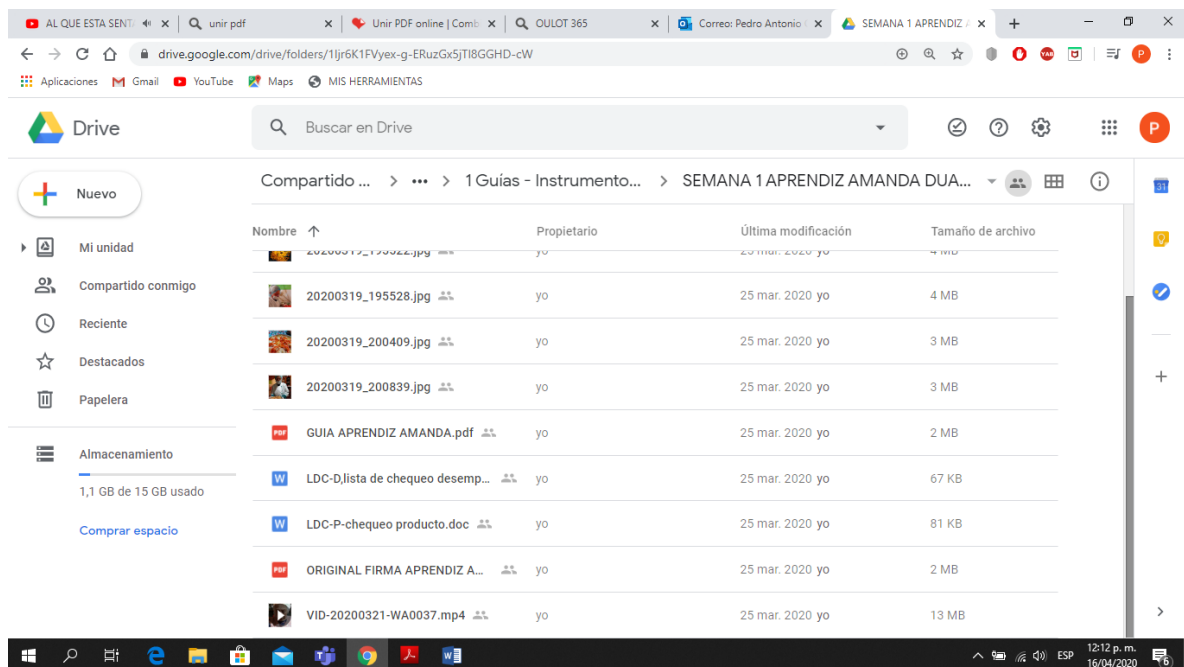


PANTALLASO DEL COMPLEMENTARIO DE COCINA BASICA MANIPULACION DE ALIMENTOS

PEDRO ANTONIO CELIS 91493266 EL PROCESO FUE REALIZADO



PANTALLAZO DE GUÍAS PEDRO ANTONIO CELIS PARRA 91493266 EVIDENCIA DE TÉCNICO DE COCINA COLON Código:635503 v.103 Ficha: 1904359



PANTALLAZO DE LISTA DE CHEQUEO, PRODUCTO, DESEMPEÑO PEDRO ANTONIO CELIS 91493266 PARRA EVIDENCIA DE TÉCNICO DE COCINA COLON

Código:635503 v.103

Ficha: 1904359

Compartido conmigo > ... > PEDRO CELIS COCINA > 2 Evidencias Aprendices

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño de archivo
EVIDENCIA DE FOTO Y VIDEO APRE...	yo	25 mar. 2020 yo	—
EVIDENCIA DE FOTOS Y VIDEO CAR...	yo	25 mar. 2020 yo	—
SEMANA 2 EVIDENCIAS DE FOTO A...	yo	31 mar. 2020 yo	—
SEMANA 2 EVIDENCIAS DE FOTO A...	yo	31 mar. 2020 yo	—
SEMANA 2 EVIDENCIAS DE FOTO A...	yo	31 mar. 2020 yo	—
contenido.txt	Sena Medio y Alto Putumayo	19 mar. 2020 Sena Medio y Alto F	146 bytes

PANTALLAZO DE LISTA DE EVIDENCIAS, PEDRO ANTONIO CELIS PARRA 91493266 EVIDENCIA DE TÉCNICO DE COCINA COLON CÓDIGO: 635503 VERSIÓN 103 FICHA: 1904359

Código:635503 v.103

Ficha: 1904359

Compa... > ... > 2 Evidenc... > EVIDENCIA DE FOTO Y VIDEO APRENDIZ AMANDA DU...

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño de archivo
20200319_195522.jpg	yo	25 mar. 2020 yo	4 MB
20200319_195528.jpg	yo	25 mar. 2020 yo	4 MB
20200319_200409.jpg	yo	25 mar. 2020 yo	3 MB
20200319_200839.jpg	yo	25 mar. 2020 yo	3 MB
VID-20200321-WA0037.mp4	yo	25 mar. 2020 yo	13 MB

PANTALLAZO DE LISTA DE EVIDENCIAS, FOTOS, PEDRO ANTONIO CELIS PARRA 91493266 EVIDENCIA DE TÉCNICO DE COCINA COLON

Código:635503 v.103

Ficha: 1904359

drive.google.com/drive/folders/1fs0OwVwqsMVsqKw9y7QdIWD1oC05soJM

Aplicaciones Gmail YouTube Maps MIS HERRAMIENTAS

Drive

Buscar en Drive

Compartido con... > ... > Ficha 2083477 - SANT... > 1 Guías - Instrumentos Evaluaci...

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño de archivo
MATERIAL DE APOYO PARA LA GUIA	yo	7 abr. 2020 yo	—
CN GFPI-F-019_GUIA_DE_APRE...	yo	31 mar. 2020 yo	76 KB
contenido.txt	Sena Medio y Alto Putumayo	19 mar. 2020 Sena Medio y Alto F	297 bytes
Cuestionario.doc	yo	31 mar. 2020 yo	70 KB
LDC-D.doc	yo	31 mar. 2020 yo	67 KB
LDC-P.doc	yo	31 mar. 2020 yo	81 KB
MODELO PLAN CONCERTADO.xl...	yo	31 mar. 2020 yo	24 KB
Reporte de Juicios Evaluativos (...)	yo	31 mar. 2020 yo	35 KB

12:19 p. m. 16/04/2020

PANTALLAZO DE COMPLEMENTARIO DE COCINA BÁSICA 40 HORAS PEDRO ANTONIO CELIS PARRA 91493266 FICHA 2083477

drive.google.com/drive/folders/1xRLH5Tu7wxGcxKjB15rE8d17FzpAGWH

Drive

Buscar en Drive

Compartido conmigo > ... > Ficha 2083477 - SANTIAGO > 2 Evidencias Aprendizices

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño de archivo
contenido.txt	Sena Medio y Alto Putumayo	19 mar. 2020 Sena Medio y Alto F	145 bytes
IMG-20200313-WA0010.jpg	yo	31 mar. 2020 yo	108 KB
IMG-20200314-WA0015.jpg	yo	31 mar. 2020 yo	168 KB
IMG-20200314-WA0020 - copia...	yo	31 mar. 2020 yo	259 KB
VIDEO SANTIAGO.mp4	yo	31 mar. 2020 yo	4 MB

1,1 GB de 15 GB usado

Comprar espacio

12:22 p. m. 16/04/2020

PANTALLAZO DE COMPLEMENTARIO DE COCINA EVIDENCIAS DE BÁSICA 40 HORAS PEDRO ANTONIO CELIS PARRA 91493266 FICHA 2083477

drive.google.com/drive/folders/1nnhNeuNaVCit_3dhwp4npEUuTIMY89I2

Drive

Buscar en Drive

Compartid... > ... > FICHA () ABRIL CO... > 1,GUIAS E INSTRUMENTOS DE EVALUACI...

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño de archivo
CEDULAS DE LOS APRENDICES	yo	15 abr. 2020 yo	—
FICHA DE MATRICULA MANIPU...	yo	15 abr. 2020 yo	26 KB
FormatoInscripcionAspirantesS...	yo	15 abr. 2020 yo	87 KB
GFPI-F-019_GUIA_DE_APRENDI...	yo	14 abr. 2020 yo	61 KB
Informe Programa de Formació...	yo	15 abr. 2020 yo	46 KB

1,1 GB de 15 GB usado

Comprar espacio

12:23 p. m. 16/04/2020

PANTALLAZO DE COMPLEMENTARIO DE COCINA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CÓDIGO 96151461 EVIDENCIAS CURSO DE 40 HORAS PEDRO ANTONIO CELIS PARRA 91493266 FORMACIÓN NO PRESENCIAL SE INICIA EL 13 DE ABRIL

