PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 29 de noviembre del 2024

Señor (a)
LILIANA TORO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5891780
Cargo del supervisor: Coordinadora Académica
Dependencia: Coordinación Académica
Rionegro- Antioquia

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes noviembre del año 2024

Referencia: No 5891780 del año 2024

Viviana Cruz Vega, identificado con la cédula de ciudadanía No. 25285428 de Popayán, en mi calidad de Contratista del SENA, en Ambientes virtuales de Aprendizaje, 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 Y CUATRO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS NOVENTA PESOS MCTE ($44.734.690). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago para el mes de febrero correspondiente a TRES MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL SESENTA Y TRES PESOS MCTE. ($3.631.063). b) (09) nueve pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y SIETE MIL DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS MCTE ($4.357.275) cada uno, c) Un último pago por el mes de diciembre de 2024 por valor de UN MILLON OCHOCIENTOS OCHENTA Y OCHO MIL CIENTO CINCUENTA Y DOS PESOS MCTE.

($1.888.152).definido por la dirección administrativa y financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 55632566904 de Bancolombia, cuyo titular es el contratista.

Plazo: 13 de diciembre del 2024.

OBJETO:
5_9503_404 prestar servicios personales de carácter temporal para la formación profesional integral en los programas tecnológicos, técnicos y complementarios en la modalidad virtual en las diferentes redes del conocimiento que están adscritas al centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar sus actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro	Realizar el alistamiento para orientar formación profesional integral de la complementaria virtual -Asistir a conferencias web de capacitaciones en el manejo de la nueva plataforma	Programa de formación en plataforma Zajuna - Formato Guía de Aprendizaje. - Cronograma del curso. - Anuncios en el programa de formación en Zajuna Cursos de Cocina Internacional con # de fichas: .3113144, 3114178. Pastelería con # de fichas: 3113143, 3114177. Listas de asistencias de las conferencias del grupo de e-pedagogos
2	Liderar fichas de los programas en los cuales imparte formación de acuerdo a su perfil respectivos al proceso de formación.	Orientar, asesorar, acompañar y evaluar de forma permanente a los aprendices en el desarrollo de las actividades de aprendizaje.	Juicios Evaluativos registradas en Sofía plus y en el LMS, Plataforma Zajuna – Resultados Inducción Agendas cargadas en

			Sofia plus y actas. Cocina Internacional con # de fichas: .3113144, 3114178. Pastelería con # de fichas: 3113143, 3114177.
3	Participar activamente en los equipos ejecutores, de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas por la entidad	N/A	N/A
4	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de los aprendices	Se realiza web conferencia de inducción a la plataforma e	Sesiones en cursos virtuales de Cocina Internacional con # de fichas: .3113144, 3114178. Pastelería con # de fichas: 3113143, 3114177.
5	Entregar al coordinador (a) académico (a) la información que le sea solicitada en relación con el procedimiento de la gestión de la formación profesional integral.	Realizar Informes de ejecución contractual mensuales	Informe de ejecución contractual registrado en el Secop
6	. Informar y evaluar en un plazo máximo de 5 días a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación	Anuncios de cierres y realizar juicios de evaluación en Sofia	Informes de cierre
7	Gestionar la formación profesional integral, a través del aplicativo de Sofía plus y la plataforma LMS de acuerdo con los lineamientos institucionales	Realizar la ejecución de la formación virtual según los parámetros establecidos en la Guía de Orientaciones para la Formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje V4. -Asistir a conferencias web de capacitaciones en el manejo de la nueva plataforma	Lista de chequeo por parte del grupo de facilitadores de acompañamiento a la formación - Listas de asistencias de las conferencias del grupo de e-pedagogos
8	. Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias,	Reporte de novedades a la coordinación y registro académico de novedades	Solicitud vía correo electrónico de actualización de documentos de

	novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información registrada en Sofia Plus.	relacionada con registro de aprendices.	identidad o datos de aprendices en formación.
9	. Participar en los comités de evaluación y seguimiento de aprendices, garantizando el debido proceso según el Reglamento de Aprendices.	Participar en jornadas de desarrollo curricular.	Reuniones de desarrollo curricular programadas por coordinación académica
10	. Brindar apoyo en otros programas de formación titulada y complementaria según su competencia (en forma presencial y/o virtual)	Apoyar en procesos como calificar actividades en fichas de tituladas virtual	Cursos titulada ATENCION INTEGRAL AL CLIENTE (2879733) CONTABILIZACION DE OPERACIONES COMERCIALES Y FINANCIERAS. (2879755)
11	. Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales, cuando la necesidad del servicio lo requiera.	N/A	N/A
12	. Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de la calidad de los procesos y estar certificado o actualizarse en la Norma de Competencia como “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”; según la normatividad institucional vigente; así como los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores	Participar en el proceso de obtención del Certificación en la Norma de Competencia.	Certificado norma de competencia
13	. Realizar acompañamiento a los aprendices durante sus prácticas de acuerdo con los lineamientos de la entidad,	N/A	N/A

	dando cumplimiento a los protocolos de bioseguridad.		
14	. Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, emprendimiento y desarrollo tecnológico de interés institucional, a que fueron convocados.	N/A	N/A
15	. Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA.	Orientar la formación bajo los lineamientos, normas y requerimientos de la formación virtual.	Socialización de las reglas de comportamiento de la plataforma en la sesión en línea de bienvenida Grabación sesión en línea 1
16	. Brindar apoyo técnico a las supervisiones y al área de contratación de bienes y servicios, de acuerdo a las necesidades del Centro de formación.	N/A	N/A
17	. Realizar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución en atención a los proyectos de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de los mismos	N/A	N/A

18	. Participar en los procesos de autoevaluación del centro de formación, de acuerdo con lo establecido en el Consejo Nacional de Acreditación – CNA, así como la consolidación de la Documentación para radicar en el Sistema de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior – SACES, de los programas que se presenten para registro calificado, previa Instrucción de la Coordinación Académica.	N/A	N/A

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 de la planilla 1066879423 expedido por planilla simple, correspondiente al mes de octubre del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (07) folios

Cordialmente,



Firma

Viviana Cruz Vega

Contratista

C.C. No. 25285428

Recibí a satisfacción:

Firma

LILIANA TORO
Supervisor(a) Contrato 5891780 de 2024

Coordinadora Académica

Evidencias Aportada al informe contractual correspondiente al mes de noviembre de 2024:

Horas registradas en apoyo a la formación, tomado de Sofia Plus

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: VIVIANA CRUZ VEGA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

FECHA INICIAL: 01/11/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3113144 - COCINA INTERNACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 22,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3114177 - 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)

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3113143 - 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 :	22,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3114178 - COCINA INTERNACIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	3114178 - COCINA INTERNACIONAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.

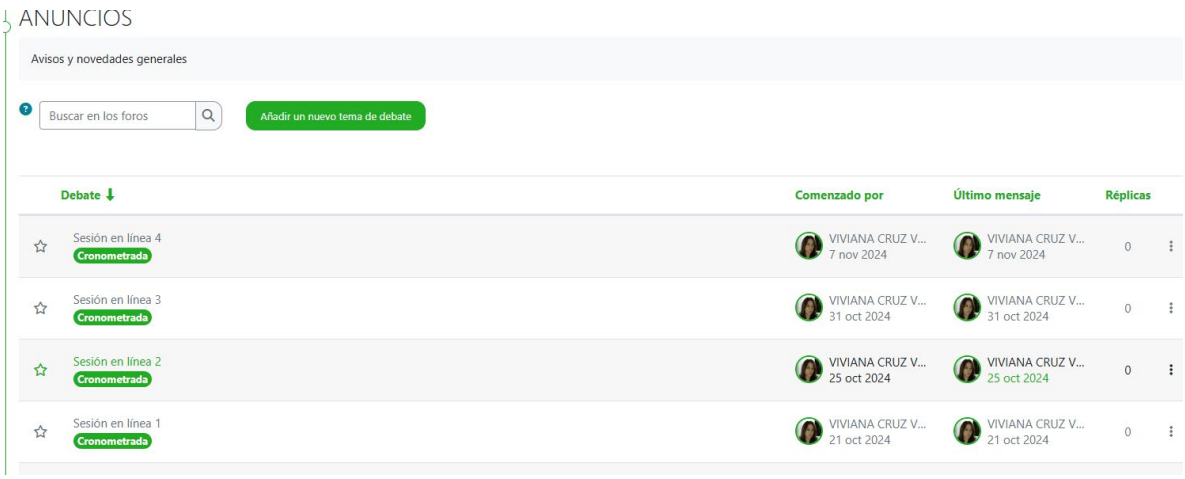
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	92,00

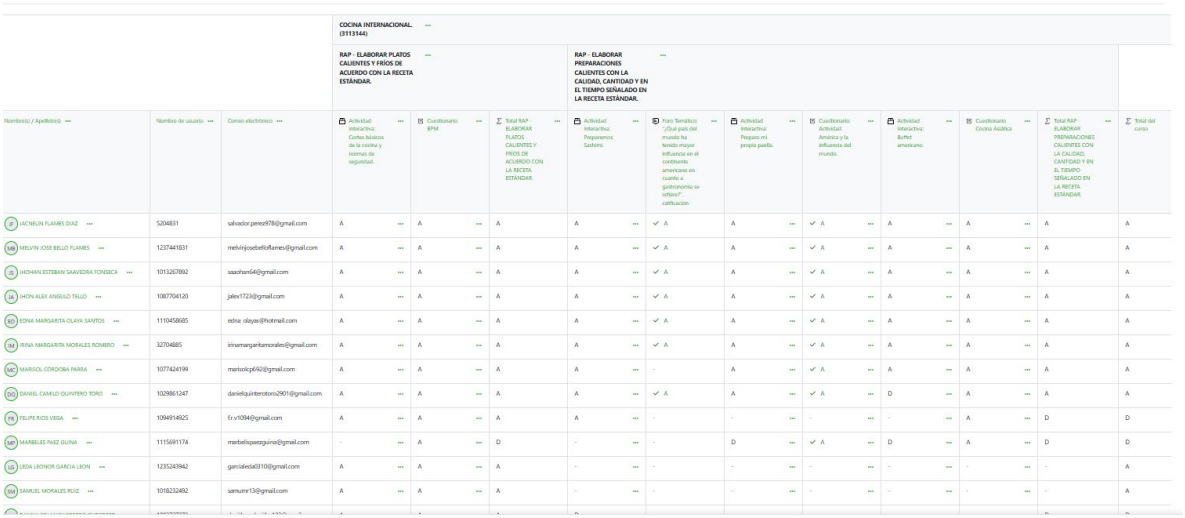
EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

Curso Cocina internacional 3113144

Anuncios

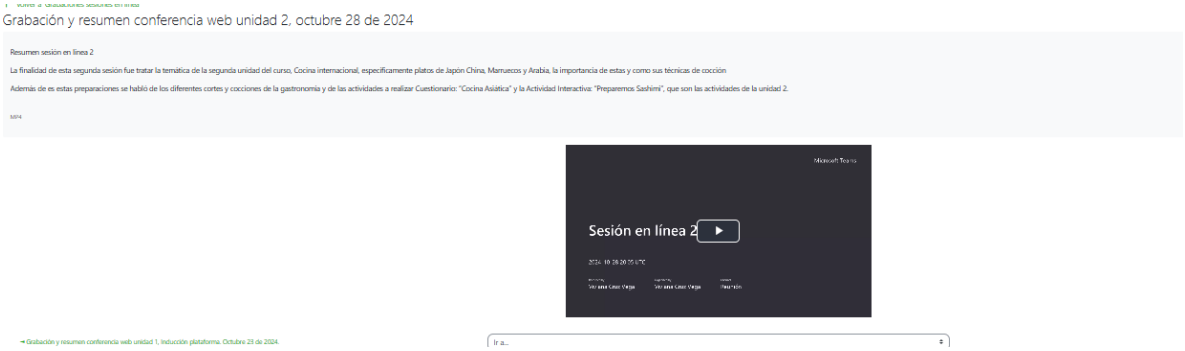


Centro calificaciones



			COCINA INTERNACIONAL. (3113144)											
			RAP - ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.			RAP - ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.								
Nombre(s) / Apellido(s)	Nombre de usuario	Correo electrónico	Actividad Interactiva: Cortes básicos de la cocina y normas de seguridad.	Cuestionario: BPM	Total RAP ELABORAR PLATOS CALIENTES Y FRÍOS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR	Actividad Interactiva: Preparemos Sashimi	Foro Temático: "¿Qué país del mundo ha tenido mayor influencia en el continente americano en cuanto a gastronomía se refiere?" calificación	Actividad Interactiva: Prepara mi propia paella.	Cuestionario: Actividad: América y la influencia del mundo.	Actividad Interactiva: Buffet americano.	Cuestionario Cocina Asiática	Total RAP ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES CON LA CALIDAD, CANTIDAD Y EN EL TIEMPO SEÑALADO EN LA RECETA ESTÁNDAR.	Total del curso
JACNELIN FLAMES DIAZ	5204831	salvador.perez978@gmail.com	A	A	A	A	✓ A	A	✓ A	A	A	A	A
MELVIN JOSE BELLO FLAMES	1237441831	melvinjosebelloflames@gmail.com	A	A	A	A	✓ A	A	✓ A	A	A	A	A
JHOHAN ESTEBAN SAAVEDRA FONSECA	1013267892	saashan64@gmail.com	A	A	A	A	✓ A	A	✓ A	A	A	A	A
JHON ALEX ANGULO TELLO	1087704120	jalex1723@gmail.com	A	A	A	A	✓ A	A	✓ A	A	A	A	A
EDNA MARGARITA OLAYA SANTOS	1110458685	edna_olayas@hotmail.com	A	A	A	A	✓ A	A	✓ A	A	A	A	A
IRINA MARGARITA MORALES ROMERO	32704885	irinamargaritamorales@gmail.com	A	A	A	A	✓ A	A	✓ A	A	A	A	A
MARISOL CÓRDOBA PARRA	1077424199	marisolcp692@gmail.com	A	A	A	A	-	A	✓ A	A	A	A	A
DANIEL CAMILO QUINTERO TORO	1029861247	danielquinterotoro2901@gmail.com	A	A	A	A	✓ A	A	✓ A	D	A	A	A
FELIPE RIOS VEGA	1094914925	f.r.v1094@gmail.com	A	A	A	A	-	-	-	-	A	D	D
MARBELES PAEZ GUINA	1115691174	marbelispaezguina@gmail.com	-	A	D	-	-	D	✓ A	D	A	D	D
LIDA LEONOR GARCIA LEON	1235243942	garcialeida0310@gmail.com	A	A	A	-	-	-	-	-	-	-	A
SAMUEL MORALES RUIZ	1018232492	samumr13@gmail.com	A	A	A	-	-	-	-	-	-	-	A

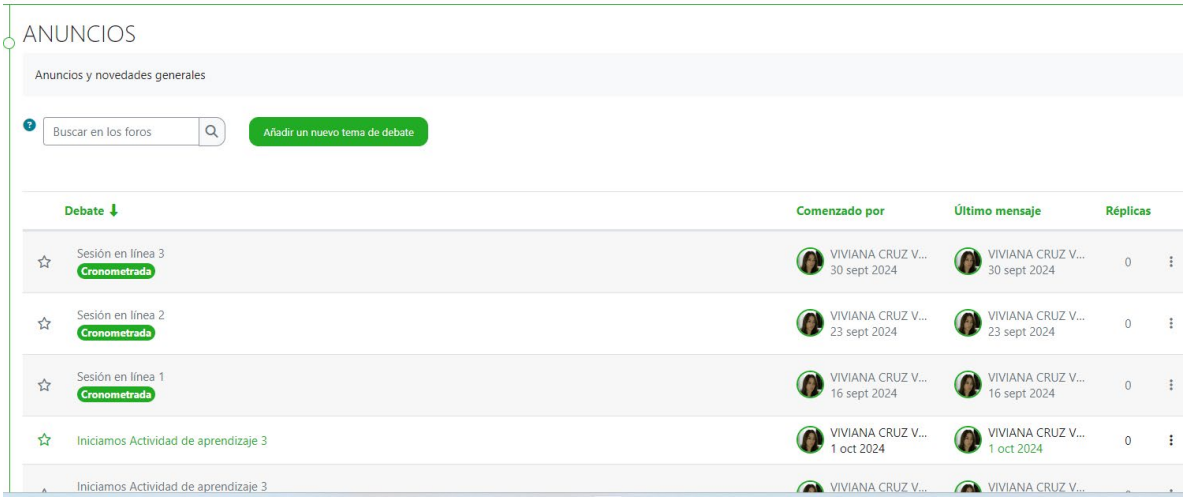
Sesiones en línea:



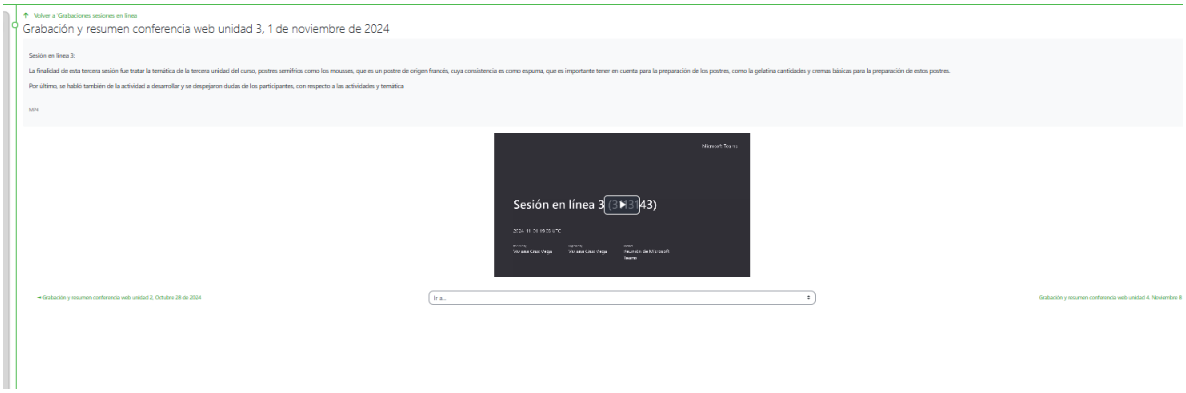
Curso de Pastelería 3113143

Anuncios



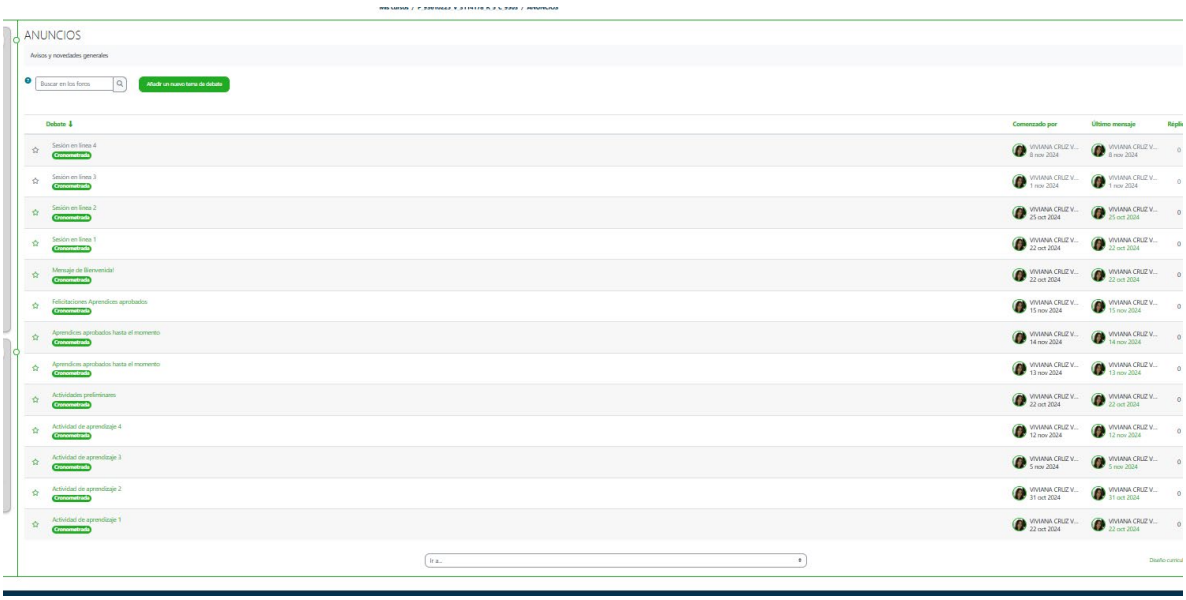


Sesiones en línea

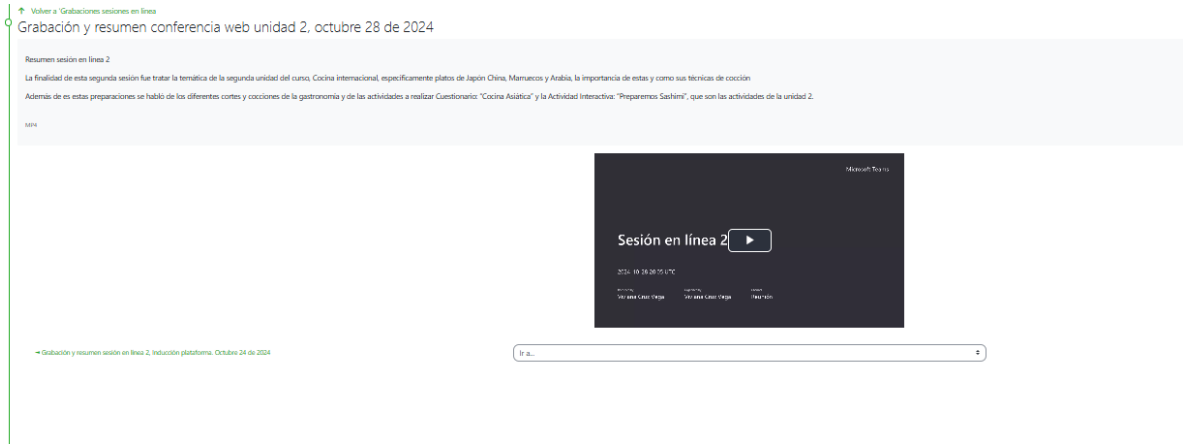


Curso de Cocina Internacional 3114178

Anuncios

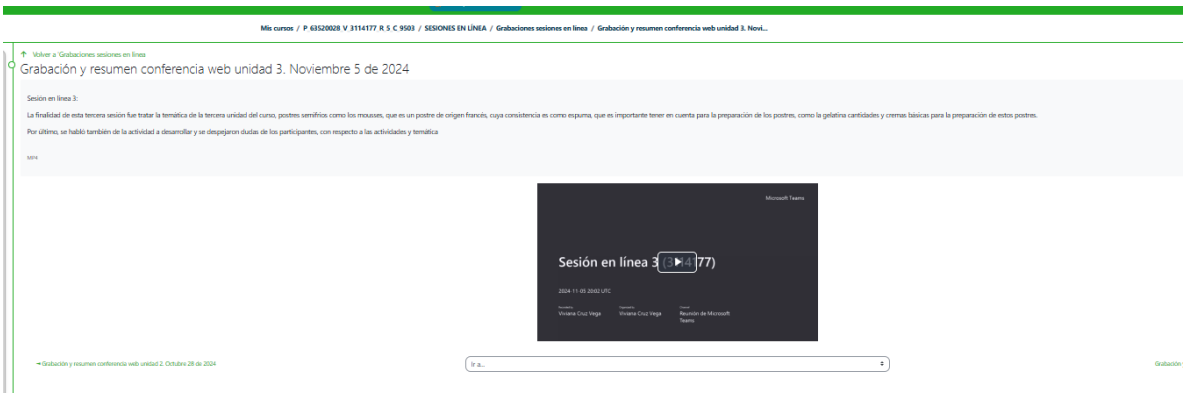


Sesión en línea

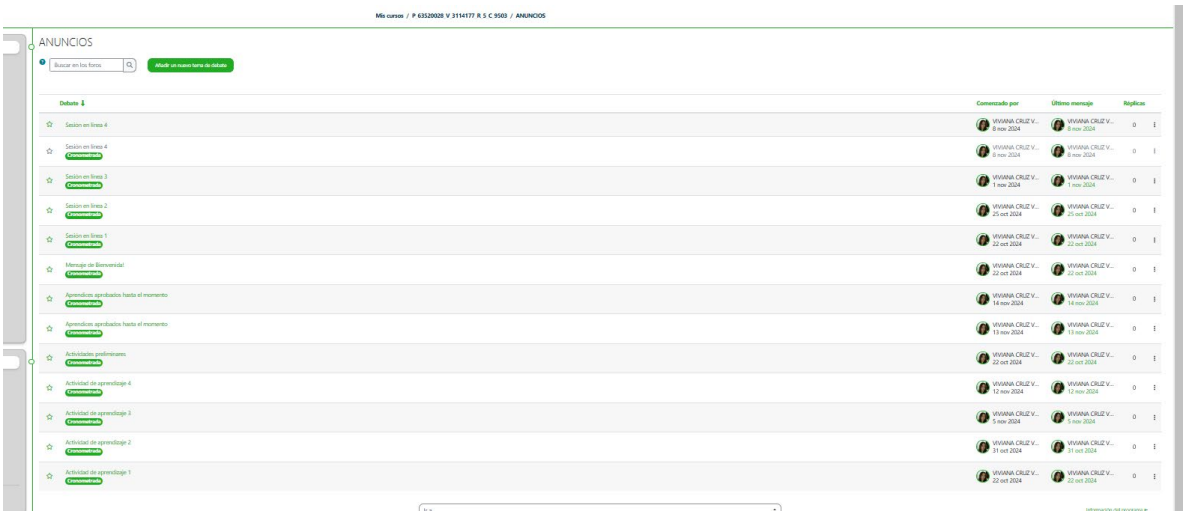


Curso de Pastelería 3114177

Sesiones en línea


Mis cursos / P 63520028 V 3114177 R 5 C 9503 / SESIONES EN LÍNEA / Grabaciones sesiones en línea / Grabación y resumen conferencia web unidad 3. Novi...
Volver a 'Grabaciones sesiones en línea
Grabación y resumen conferencia web unidad 3. Noviembre 5 de 2024
Sesión en línea 3:
La finalidad de esta tercera sesión fue tratar la temática de la tercera unidad del curso, postres semifríos como los mousses, que es un postre de origen francés, cuya consistencia es como espuma, que es importante tener en cuenta para la preparación de los postres, como la gelatina cantidades y cremas básicas para la preparación de estos postres.
Por último, se habló también de la actividad a desarrollar y se despejaron dudas de los participantes, con respecto a las actividades y temática
Microsoft Teams
Sesión en línea 3 (3-4 77)
2024-11-05 20:02 UTC
Viviana Cruz Vega
Viviana Cruz Vega
Reunión de Microsoft Teams
Grabación y resumen conferencia web unidad 2. Octubre 28 de 2024
Ir a...

Anuncios


Mis cursos / P 63520028 V 3114177 R 5 C 9503 / ANUNCIOS
ANUNCIOS
Buscar en los foros
Añadir un nuevo tema de debate
Debate
Comenzado por
Último mensaje
Réplicas
Sesión en línea 4
Sesión en línea 4
Sesión en línea 3
Sesión en línea 2
Sesión en línea 1
Mensaje de Bienvenida!
Aprendices aprobados hasta el momento
Aprendices aprobados hasta el momento
Actividades preliminares
Actividad de aprendizaje 4
Actividad de aprendizaje 3
Actividad de aprendizaje 2
Actividad de aprendizaje 1
Ir a...