PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Fusagasugá, 30 DE JUNIO del 2020

Señor (a)
YESID JAVIER REINA CLAVIJO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CTO-CAE-067-2020**
Coordinador Programa de Formación Regular
Coordinación Académica
Fusagasugá

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

Referencia: No. **CTO-CAE-067-2020** del año 2020

IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES, identificado con la cédula de ciudadanía No. 12987972 DE PASTO, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa de Formación Regular, 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 Veintiseis millones quinientos sesenta y cuatro mil ciento doce pesos M/CTE ($26.564.112), el valor mensual corresponde a DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y NUEVEMILLONES SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL M/CTE. ($2.951.568). Se requieren 3 (3) contratos que equivalen a un valor total de SETENTA Y NUEVE MILLONES SEISCIENTOSDNOVENTA Y DOS PESOS M/CTE ($ 79.692.336). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago correspondiente al mes de Febrero de 2020 por valor de DOS MILLONES SEICIENTOS CINCUENTA Y UN MIL CIENTO DOCE PESOSM/CTE ($2.656411) Nueve (8) pagos iguales po los meses de Marzo a octubre de 2020, cada uno por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($2.951.568). c) Un último pago correspondiente al mes de noviembre de 2020 por valor de DOSCIENTOS NOVENTA Y CINCO MIL CIENTO CINCUENTA Y SIETE PESOS M/CTE ($295.157).

Plazo: Será hasta el veinticinco (25) de noviembre de 2020.

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, QUE PROGRAME EL CENTRO DE FORMACIÓN EN SUS DIFERENTES NIVELES Y MODALIDADES, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE DEL ÁREA TEMATICA DE HOTELERÍA Y TURISMO. – COCINA DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN REGULAR DEL CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL DE FUSAGASUGÁ DE LA REGIONAL CUNDINAMARCA

CLÁUSULA 2. Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual	. Asisti a reuniones virtuales por Microsoft teams programadas por la coordinación academica de seguimiento a formación e dia 18 de Junio de 2020	Control de asistencias virtual a reunión y grabaciones de la reunión
2	Participar cuando el centro lo requiere, en jornadas de diseño y desarrollo de programas de formación profesional integral, con forme ala necesidad y liniamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato	Curso de capacitación plataforma IN learnig	Para el mes de junio he realizado cursos: en la plataforma IN learning Trucos para cambiar nuevos habitos Pensamiento estratégico Mejora tu sensibilidad de escucha
3	Evaluarlos los aprendisajes previos correspondientes alas fichas asignadas, de acuerdo con los procedimients, plazos y herramientas tegnologias de la entidad definida	Ejecute evaluación con el programa Técnico en cocina fichan. 196766 y los cursos complementarios Curso complementarios: Higiene y manipulación de alimentos n de ficha 2128903, 2130276 Cocina básica 2136149	Resultado de aprendizaje manejo de alimentos. Complementarios de manipulación de alimentos n. 2128903. 2130276 Cocina básica n 2136149
4	Ejecutar formación profesional integral, de acuerdo con elcurriculo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objetivo del contrato	Curso complementario de manipulación de alimentos y cocina basica	Curso de manipulación de alimentos Curso de cocina basica
5	Aplicar según la modalidad de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo alos lineamientos pedagogios de la identidad	Actividades de aprendizaje.actividades realizadas durante la formación.	Evidencias Drive, whass, correo electronico

		Se trabajo en la higiene y la manipulación de alimentos, enfermedades, etas, plagas, desinfecciones etc. Elaboración de bases de cocina, salsas, arroces, ensaladas, pastas	
6	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio del cervicio	Entrega de evidencias del portafolio	En el mes de junio, se realizo la auditoria por parte de coordinación en la entrega de los portafolios, evidenciando portafolio aprendiz, portafolio complementaria y portafolio instructor
8	Entregar los soportes de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matricula, fotocopia dedocumentos de identidad, requisitos definidos para el proceso curricular, cuando ejecute formación complementaria	Complementaria Manipulación de alimentos n. 2128903. 2130276. Cocina básica 2136149 Se envio documentos	Se envio documentos Archivo plano, informe de inscritos, documentos, certificados de registraduría. Y para matricula listado de asistencia, y pdf de cc. Evidencia correo electronico
9	Registrar, verificar,y hacer seguimiento oportuno en el sistema de gestión que la entidad defina para la gestión de la GTFI. Mediante las actividades. A verificando que la totalidad de los aprendices selecionados y matriculados, queden en ese estado B registrando juicios evaluativos del procedimiento de reconocimiento previos, los juicios evaluativos, ruta de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o transladados C comunicando al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices	Para continuar con el proceso de evaluación de las fichas de manipulación de alimentos y cocina básica, no an matriculado las fichas 2128903, 2130276 y 2136149	Los aprendices se encuentran en municipio de caqueza y zumapaz realizando las actividades de formacion

20.	Las demás necesarias para el cabal cumplientos del objeto contractual.	Se cumple con las obligaciones del contrato.	Se ha dado cumplimiento a los requimientos expuestos por el sena para cumplimiento de la contingencia del Covit-19 con el apoyo virtual y cacpacitaciones al instructor

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

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 la planilla No. 51825931 MI PLANILLA de mayo de 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (2) folios

Cordialmente,

IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES
Contratista
C.C. No. 12987972 DE PASTO

Recibí a satisfacción:

YESID JAVIER REINA CLAVIJO
Cc: 82394820
Supervisor(a) Contrato No. CTO-CAE-067-2020 edi contrato 841675
Coordinador Académico

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/06/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2126025 - MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	REALIZAR LA ASEPSIA EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ACUERDO CON LOS PARÁMETROS DE SEGURIDAD E HIGIENE REQUERIDOS POR EL PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 19,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 1967663 - 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.
• 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 :	39,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	59,70

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
03/06/2020	18/06/2020	OTROS	40,00
03/06/2020	18/06/2020	OTROS	40,00
19/06/2020	29/06/2020	OTROS	40,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	120,00

INSTRUCTOR: IVAN ANDRES GOMEZ CIFUENTES

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROECOLOGICO Y EMPRESARIAL