PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

La Dorada, Septiembre de 2020

Señor (a)
LUIS ALBERTO CASTRO AVILA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR **1408158**
Cargo del supervisor Coordinador programas especiales
Dependencia Centro Pecuario y Agroempresarial
Ciudad

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

Referencia: No.CO1.PCCNTR 1408158 del año 2020

Ricardo Devia Diaz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 11318182 de Girardot, en mi calidad de Contratista del SENA, en SENA Centro Pecuario y Agroempresarial, 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: El valor total del Contrato suma VEINTISIETE MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y UN MIL QUINIENTOS ONCE PESOS M/CTE ($ 27.941.511) 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: a) Un (01) primer pago EN EL MES DE FEBRERO por valor de DOS CIENTOS NOVENTA Y CINCO CIENTO CINCUENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($ 295.157) B) NUEVE (9) pagos iguales por los meses de Marzo a noviembre del 2020 por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UNO QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($2.951.568) cada uno pagado mes vencido y un último pago por valor de UN MILLÓN OCHENTA Y DOS MIL DOCIENTOS CUARENTA Y UNO PESOS M/CTE (1.082.241)

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2020.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal, como instructor, por período fijo, en el programa de Atención a población víctima del conflicto para la ejecución de acción de formación profesional, presenciales o virtuales en el área de Hoteleria y Turismo - Cocina.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar el alistamiento, ejecución y sistematizacion de las acciones de convocatoria de poblacion objetivo para la conformacion de los grupos de formacion, ya sean directas o en articulación con entidades públicas o privadas del orden local, regional o nacional	Llamadas a los municipios con las directivas de mesas de víctimas y población con esta caracterización.	Cursos de cocina en samana la florida , Pensilvania
2	Participar en procesos de promocion de los programas de Formacion Profesional Integral, servicios y actividades de Divulgacian Tecnologica, programados por el Centro de Formación	Socialización de los programas de formación de atención a población víctima teniendo en total 160 horas de formacion	Samana la florida , Pensilvania
3	Participar en los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnologicas, para garantizar integralidad en la formulacion de proyectos formativos, el diseno de actividades de aprendizaje, el diseno de talleres items que alimentaran los bancos de pruebas para la seleccion de aprendices, entre otras	No se me ha designado en este objetivo	No se evidencia aún
4	Participar en las actividades de los Equipos Técnico Pedagógicos en la planeación, diseño y ejecución de los proyectos	No se me ha designado en este objetivo	No se evidencia aún
5	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión, al diseño técnico pedagógico de las diferentes acciones de formación profesional en su especialidad	Se realiza a través de la formación impartida en los grupos de formación	Por medio de las tics Correos electrónicos y WhatsApp
6	Apoyar y participar en la programación y ejecución del proceso de ingreso e inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos	No se me ha designado para esta actividad	No se evidencia aún
7	El Coordinador Académico podrá designarlo como gestor de proyectos para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	No se me ha designado para esta actividad	No se evidencia aún

8	Preparar, orientar, desarrollar apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de Formación Profesional Integral.	Se organizaron guias de aprendizaje e instrumentos de evaluación y las inscipciones de los cursos	En las fichas ID 2196750 ID2198448
9	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la Formación Profesional Integral.	No se me ha designado esta tarea	No se evidencia aun
10	Responder por la integridad y buen uso de materiales, equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo.	No se me ha designado esta tarea	No se evidencia aún
11	Cumplir la ejecución de la formación que se asigne para el acompañamiento de aprendices en ambientes de aprendizaje presenciales o virtuales en formación titulada y/o complementaria según los estándares para el seguimiento al instructor, entregados por la Dirección de Formación Profesional.	Se desarrollaron formaciones en los municipios de samana la florida, Pensilvania COCINA INTERNACIONAL DE 50 HORAS Y COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL DE 120 HORAS .PARA UN TOTAL DE 170 HORAS	Se registran en Sofiaplus ,con las fichas ID 2196750 DE 50 HORAS ID2198448 DE 120 HORAS Se llevaron a cabo por medio de la virtualidad utilizando las tics y el Wathsaap
12	Valorar el proceso de aprendizaje, las estrategias, el medio ambiente educativo, el rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes	Se inicia la formación, se les envía a los aprendices los diferentes formatos correspondientes para la formacion via internet	guia de aprendizaje al final y material de apoyo
13	Entregar oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de aprendizaje, realizados por aprendices a quienes imparte formación profesional.	se ha realizado esta actividad debido a iniciar las formaciónes.	Se recogen evidencias de los grupos , fotografías Al final
14	Reportar en el Sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días de acuerdo con el procedimiento de ejecución de la formación, todas las actividades que de acuerdo con los procesos son de su responsabilidad	se realiza esta actividad se inicia la formación, se aprueba el grupo de inscritos cumpliendo con el 70 % de la población victimas del	Sistema Sofia plus

	garantizando la calidad de información y su coherencia en procesos formativos tales como: a). Registro de los juicios evaluativos b). Creación de ruta y asociación de aprendices c). Registro de Juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos d). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	conflicto,se matricula los grupos y se crean las rutas. Se evalúan y se dan los juicios de evaluación .se hace el plan concertado de trabajo y las inasistencias a sofia plus	
15	Aplicar al proceso de certificación según normas de competencias que apliquen a su función.	se cumple con las evidencias y se califican	sofiaplus
16	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DEACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO "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.	Ya me encuentro Certificado en la competencia laboral	Certificado competencia laboral
17	Participar en las reuniones programadas por el SENA.	Se participo en la reunión del equipo de trabajo de las victimas desde la dirección general para este mes de septiembre a las 4:00 pm y el dia primario	Equipo de victimas via internet , Dia primario con el señor subdirector Oscar Maldonado .
18	Portar el carné institucional cuando se encuentre desarrollando el objeto del contrato, en las instalaciones del Centro y en los eventos programados por la Entidad.	Seguimiento y aplicación del reglamento interno de trabajo.	Se lleva puesto
19	Formarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo nivel A2	Ya tengo la certificación A2	Certificado
20	Desarrollar mecanismos que faciliten la reflexión, la innovación, el espíritu investigativo, la creatividad y la autoevaluación en los aprendices para su mejoramiento continuo	Participar de manera activa en los procesos de Ciencia, Innovación y Vigilancia	Se les da varios tics en preparación e innovación de platos y montaje de platos para que lo tengan en cuenta a la hora

		Tecnológica que el centro desarrolle	de preparar los alimentos
21	Participar en el desarrollo de innovaciones pedagógicas y del área específica en que se desempeñe, mediante proyectos de investigación, de acuerdo con los lineamientos vigentes de SENNOVA	Cuando se requira	No se evidencia aún
22	Desarrollar y apoyar actividades de investigación dentro de grupos o semilleros de investigación del Centro de Formación.	Cuando se requiera	No se evidencia aún
23	Apoyar cuando sea requerido la gestión de Registro Calificado, Autoevaluación y Acreditación de Alta Calidad para los programas de formación titulada del centro.	Aún no se ha requerido	No se evidencia aún
24	Apoyar cuando sea requerido la gestión y desarrollo de proyectos asociados a los programas del Centro	Aún no se ha requerido	No se evidencia aún
25	Ejecutar el contrato con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar al pensum y los contenidos mínimos de los programas de formación, el calendario académico, la programación de clases, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	Desarrollo acciones de formación complementaria en el programa de atención a víctimas .	Se ejecuta con la creación de cursos y la organización de los formatos exigidos para la formacion, guía de aprendizaje , instrumentos de evaluacion ,recetas y asesorías por medio de las tics , material de apoyo ,cumpliendo con los objetivos de la institución . Evaluación en el sistema sofiaplus
26	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	Planes de negocio	Se entregaron 4 planes de negocios al señor oscar de la APE Manizales

27	Desarrollar las actividades adicionales que como instructor se requieran para la ejecución del contrato: El contratista se compromete a ajustarse a las políticas de comunicación del SENA y aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, utilizar correctamente los correos electrónicos (revisarlos periódicamente y contestar requerimientos de manera oportuna), velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación, y participar activamente en las reuniones citadas por el Centro (Procesos de inducción, Grupos Primarios, Comités de Evaluación y Seguimiento, entre otros).	Se cumple con la capacitación del curso complementario de formadores de cultura de paz	Esta en formacion
28	promover entre sus aprendices el cumplimiento de las normas de seguridad y salud ocupacional	En la guía de aprendizaje se promueve esta actividad cumpliendo con las normas de higiene y maipulacion y de seguridad y salud ocupacional	seguridad en el trabajo cumpliendo las Buenas Practicas de Manofactura y las de saneamiento , reciclaje y cuidado del medio ambiente
29	Dar cumplimiento a la Circular 3-2018-000206 “Orientaciones para la contratación de instructores” según la cual los instructores contratistas no pueden estar contratados simultáneamente en diferentes centros de formación o dependencias de la entidad	Ejecución a cabalidad con los lineamientos del contrato, según la plataforma secop II	SECOP II

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.				
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.*

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. 4350929787 de la planilla SOI del mes de Agosto de 2020 (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
Ricardo Devia Diaz
Contratista
C.C. No. 11318182

Recibí a satisfacción:

Firma
Luis Alberto Castro Ávila
Supervisor Contrato . CO1.PCCNTR **1408158 de 2020**
Cargo Coordinador Académico

www.sena.edu.co
SENAComunica

EVIDENCIAS CURSOS septiembre de 2020























Bruno se
Conasse








2020/9/18 12:20













TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: RICARDO DEVIA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL

FECHA INICIAL: 01/09/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2196750 - COCINA INTERNACIONAL

• 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

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 60,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2198448 - COCINA FRIA NACIONAL E INTERNACIONAL

• 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

DEFINIR PROPUESTAS DE MEJORAMIENTO DE LOS PRODUCTOS CON BASE EN LOS RESULTADO DEL TRABAJO REALIZADO E INFORMACIÓN CONSULTADA EN DIFERENTES FUENTES DEL CONOCIMIENTO.

DISPONER DE LOS RESIDUOS AL FINAL DE LA JORNADA SEGÚN LA NORMATIVIDAD VIGENTE

DISTINGUIR LAS MATERIAS PRIMAS, LOS EQUIPOS Y UTENSILIOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS INTERNACIONALES DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y A LA RECETA

ELABORAR POSTRES CALIENTES Y FRÍOS DE LA COCINA INTERNACIONAL SIGUIENDO LOS PARÁMETROS DE RENTABILIDAD CALIDAD Y ESTANDARIZACIÓN DE LA EMPRESA.

ELABORAR PREPARACIONES CALIENTES PARTIENDO DE UN AMASIJO APLICANDO PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y DE ACUERDO CON LAS DEMANDAS DEL CLIENTE.

ELABORAR PREPARACIONES DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

ELABORAR RELLENOS CON SALSAS BASE DE ACUERDO A LA RECETA ESTÁNDAR

HACER MONTAJE DE BANDEJAS, PLATOS Y BUFFET DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON EL TIPO DE EVENTO Y NECESIDADES DEL CLIENTE.

IDENTIFICAR LAS TÉCNICAS BÁSICAS PARA LA ELABORACIÓN DE PREPARACIONES FRÍAS SEGÚN PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS EN LAS PREPARACIONES FRÍAS DE ACUERDO CON LOS MANUALES

PREPARAR SALSAS CALIENTES Y SALSAS FRÍAS INTERNACIONALES, DE ACUERDO A LOS ESTÁNDARES ESTABLECIDOS.

REALIZAR EL MISE EN PLACE (PRE ALISTAMIENTO, EXPRESIÓN TÉCNICA EN FRANCÉS) DE ACUERDO A LA PROGRAMACIÓN Y RECETAS ESTÁNDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 111,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 171,00

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: RICARDO DEVIA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO PECUARIO Y AGROEMPRESARIAL