PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Santa Marta Noviembre de 2020

Señor (a)
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.1893112 DE 2020
Cargo del supervisor: Coordinador Academico
Dependencia Regional Magdalena
Santa Marta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual de Noviembre de 2020

Referencia: No CO1.PCCNTR.1893112 DE 2020

DARIS LUZ MORON LOPEZ, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.081.923.488 de Plato Magdalena en mi calidad de Contratista del SENA, en dependencia coordinación academica, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios. de la referencia, a continuación,presento el Informe de Actividades realizadas en el mes de Noviembre objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:
Se fija como valor total para el contrato la suma de SEIS MILLONES QUINIENTOS NOVENTA Y UN MIL OCHOCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE ($6.591.836). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de Octubre de 2020 por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL VEINTISEIS MIL PESOS M/CTE ($2.558.026); b)Un pago en el mes de Noviembre de 2020, por valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($2.951.568) cada uno; c) Un último pago correspondiente al mes de Diciembre de 2020 por valor de UN MILLON OCHENTA Y DOS MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS M/CTE ($1.082.242).

Plazo: Será hasta el 11 de Dicimbre de 2020.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal, como instructor para impartir formación profesional integral en el Programa de Formación Titulada y Complementaria Presencial y/o virtual del Centro Acuícola y Agroindustrial de Gaira del SENA Regional Magdalena, en la especialidad de ACUICOLA.

CLÁUSULA.

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar la formación de aprendices en el área, en las competencias, los resultados de aprendizaje y las actividades de los proyectos de formación programados, dentro de los tiempos que, para cada acción, se determine por parte del Centro de Formación.	Desarrollo de las siguientes competencias: Orientar el programa de formación profesional ofertado por el centro de formación con sede en el municipio de Santa Marta Código programa: 1834571 y 1719478	Guías de aprendizaje Planeación Pedagógica Juicios Evaluativos territorio Foros Anuncios Actividades Evaluativas en territorio
2	Planear y ejecutar el desarrollo curricular del programa (s) que se le asignen durante la ejecución de su contrato (Proyecto de formación, planeación pedagógica y los recursos didácticos que incluyen guía de aprendizaje, material de apoyo a la formación e instrumentos de evaluación).	Reunión del equipo de trabajo para el seguimiento del proyecto formativo. Realización de la Guía de aprendizaje e instrumento de evaluación.	Guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación.
3	Identificar los aprendizajes previos, estilos y ritmos de aprendizaje del aprendiz que ingresa al proceso formativo, de acuerdo con los lineamientos institucionales	Identificación de los estilos de aprendizaje de cada aprendiz	Formación e identificación del estilo de aprendizaje para identificar e interpretar rangos de conocimientos del aprendiz y estructurar guias de aprendizaje
4	Participar en el proceso de inducción de los aprendices.	Las actividades estarán enfocadas en cumplir las competencias y resultados de aprendizaje	Estructura curricular de formación
5	Llevar control de la inasistencia de los aprendices a la formación, registrar en el aplicativo institucional las inasistencias y reportes a la coordinación académica las novedades para aplicación del reglamento del aprendiz.	Inasistencia registradas en el aplicativo senasofia plus.	Evidencias eviandas en el portafolio del instructor al gestor de formación.
6	Asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje en el aplicativo institucional una vez el aspirante esté en estado matriculado y verificar con el reporte que todos aparezcan en formación.	Aprendices asociados a la ruta de aprendizaje del programa de formación.	Los aprendices asociados pasaron del proceso de inducción al estado formación .
7	Emitir los juicios de evaluación con base en la valoración de las evidencias de aprendizaje y registrarlas en los aplicativos institucionales (administrativo y académico), máximo tres (3) días después de alcanzado el resultado de aprendizaje.	Juicos evaluativos emitidos una vez realizados y ejecutados en el tiempo estipulado por el proyevto formativo	Reporte de juicios evaluativos emitidos y descargado del aplicativo.
8	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Realizar acciones de registro y control de inasistencias, juicios evaluativos y actividades de aprendizaje en la plataforma territorium.	Juicios evaluativos e inasistencias emitidos en la plataforma senasofiaplus.
9	Participar en la formulación de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico de interés institucional SENNOVA	Orientación,Estruturación de proyectos e innovación tecnológica a los aprendices	Aplicar proyecto formativo enfocado a la investigación e innovación tecnológica

10	Participar en los equipos, grupos, comités, proyectos y demás instancias institucionales que lo requieran	Reuniones periódicas del grupo de instructores del área industria	Estructuración de las guias de aprendizaje, proyecto formativo via teams
11	Desplazarse a otras ciudades o municipios diferentes al domicilio contractual para el cumplimiento del contrato, en caso de que se requiera.	No se me ha sido requerido por la institución para ejecutar dicha obligación en este mes.	Sin evidencia
12	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del coordinador académico o misional) en los días establecidos por el Centro, al supervisor correspondiente y los demás soportes requeridos para la legalización del pago	Correo enviado al coordinador académico con previa autorización.	Eventos creados según la programación de la ficha 1834571 y 1719478en el perfil del instructor.
13	Llevar y mantener actualizado el portafolio de evidencias del instructor según lo indica la guía para desarrollar procesos formativos.	Potafolio del Instructor	Evidencias magnéticas del portafolio eniviado al gestor de formación.
14	Responder por la custodia y buen uso de quipos, bienes e inventario asignado a su cargo o puesto bajo su cuidado, por el centro o lugar donde se desarrolle la formación le facilite para el desarrollo de su objeto contractual y hacer entrega formal de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Sin inventario asigando	Sin evidencia
15	Apoyar los procesos de aseguramiento de la calidad cuando la entidad lo requiera.	No se me ha sido requerido por la institución para ejecutar dicha obligación en este mes.	Sin evidencia
16	Apoyar la planeación y el alistamiento de los materiales de formación, propios de su área y apoyar los procesos de evaluación y/o parte técnica de la supervisión de la adquisición de bienes y/o servicios cuando la entidad lo requiera de acuerdo con la Ley 1474 de 2011 y requerimiento de la institución.	No se me ha sido requerido por la institución para ejecutar dicha obligación en este mes.	Sin evidencia
17	Adoptar en la formación las diferentes estrategias pedagógicas que la Entidad dispone como son: Worldskills, Senasoft, Bootcamp, Bootcamp, entre otras	No se me ha sido requerido por la institución para ejecutar dicha obligación en este mes.	Sin evidencia
18	Participar en procesos de promoción y divulgación de la oferta educativa, servicios y actividades de divulgación tecnológica programada por el Centro	Divulgación de la oferta educativa de este periodo.	Publicación de la oferta educativa en las distintas redes sociales.
19	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la formación profesional integral, como ésta sea requerida.	No se me ha sido requerido por la institución para ejecutar dicha obligación en este mes.	Sin evidencia

20	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional.	Seguimiento del proyecto formativo aplicado en la formación..	Guias de aprendizaje aplicadas del resultado de aprendizaje y proyecto formativo
21	Solicitar oportunamente los elementos necesarios para desarrollar eficazmente su labor técnico-pedagógica.	genciamiento de formatos de elementos o herramientas requeridas para desarrollar las actividades de aprendizaje	Herramientas en proceso de entrega, a esperas de autorización.
22	Incorporar las tendencias tecnológicas, pedagógicas y de gestión a las estructuras curriculares por competencias laborales de las diferentes acciones de formación profesional.	Envio de actividades concernientes al desarrollo de las actividades de aprendizaje aplicando las tedencias tecnológicas.	Correo enviados e información sobre el desarrollo de la formación con base a la estructura curricular y proyecto formativo.
23	Asegurar la organización, mantenimiento y adecuada utilización de los recursos que hay en su ambiente laboral	Aplicación de técnicas para el aseguramiento de los equipos y normas de competencia laboral	Aplicación de formatos o listas de chequeo
24	Presentar agendas e informes de legalización correspondiente a las órdenes de desplazamiento, cuando a esto se diere lugar, en un plazo máximo de 5 días, posteriores a la finalización de la comisión.	No se me ha sido requerido por la institución para ejecutar dicha obligación en este mes.	Sin evidencia
25	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Presentación del portafolio Instructor	Formato de eviencias informe de ejecución contractual.
26	Aplicar al proceso y aportar la certificación de la Norma de Competencia Laboral para la función de instructor, con plazo máximo a 30 de junio de 2020, o durante la ejecución si el inicio se da posterior a esta fecha.	No se me ha sido requerido por la institución para ejecutar dicha obligación en este mes.	Sin evidencia

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 el No.9412628268 generado el pago deNoviembre. (Decreto Ley 2106 de 2019–" *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

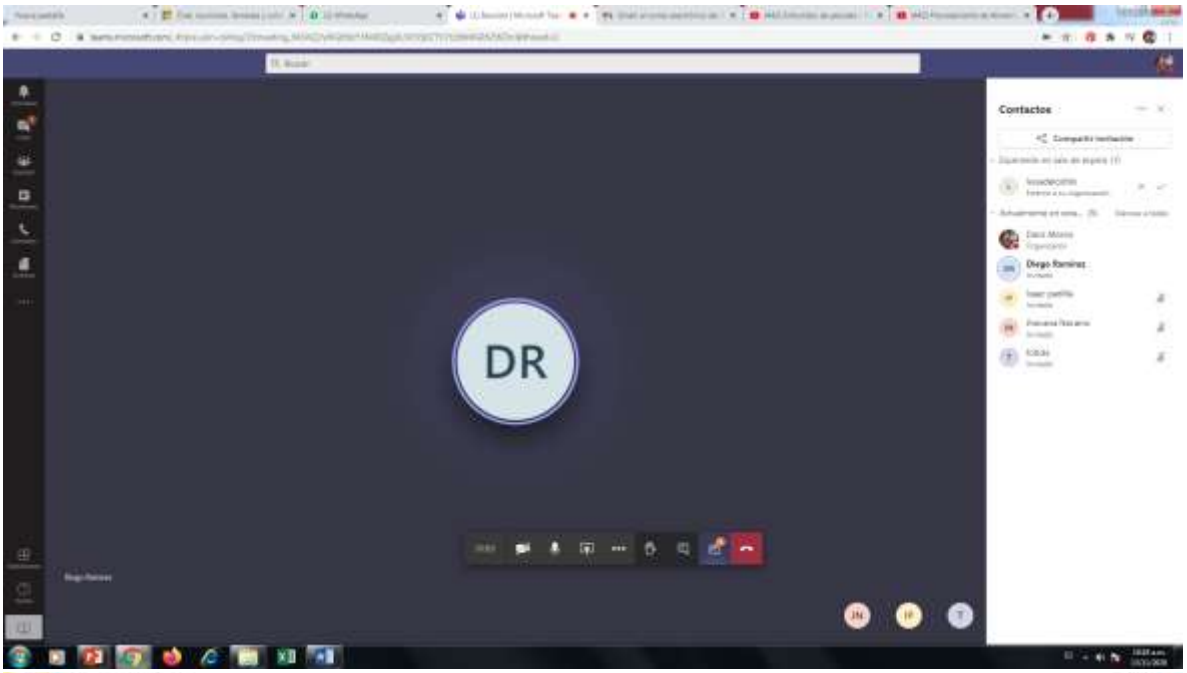
Cordialmente,

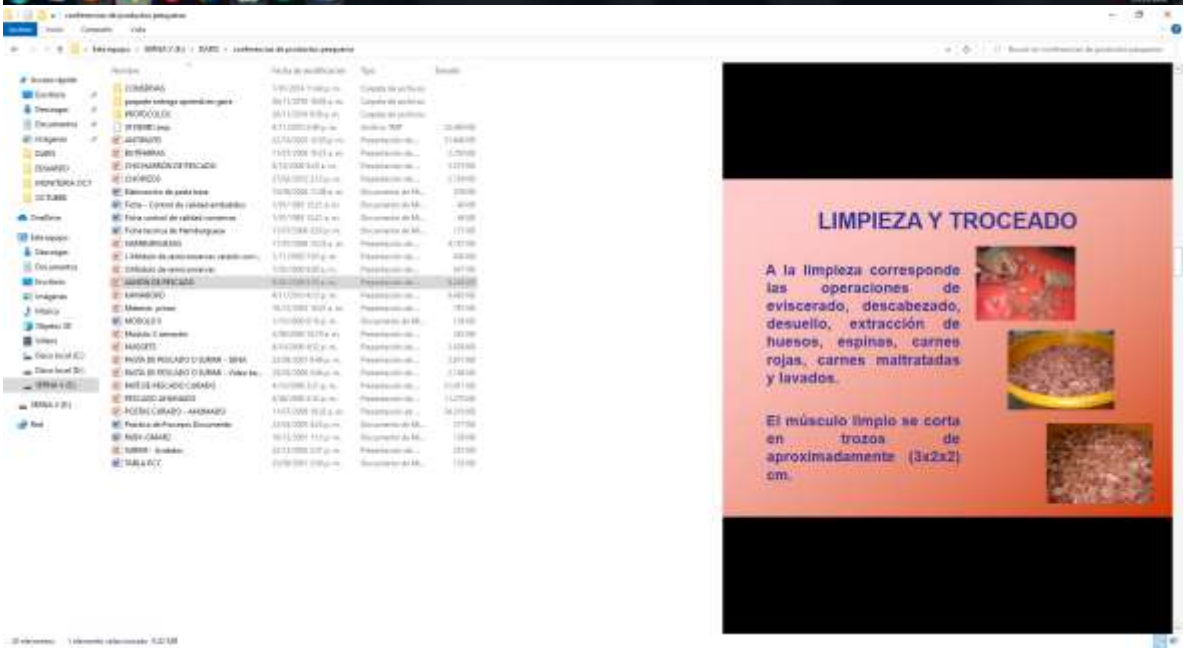
Firma

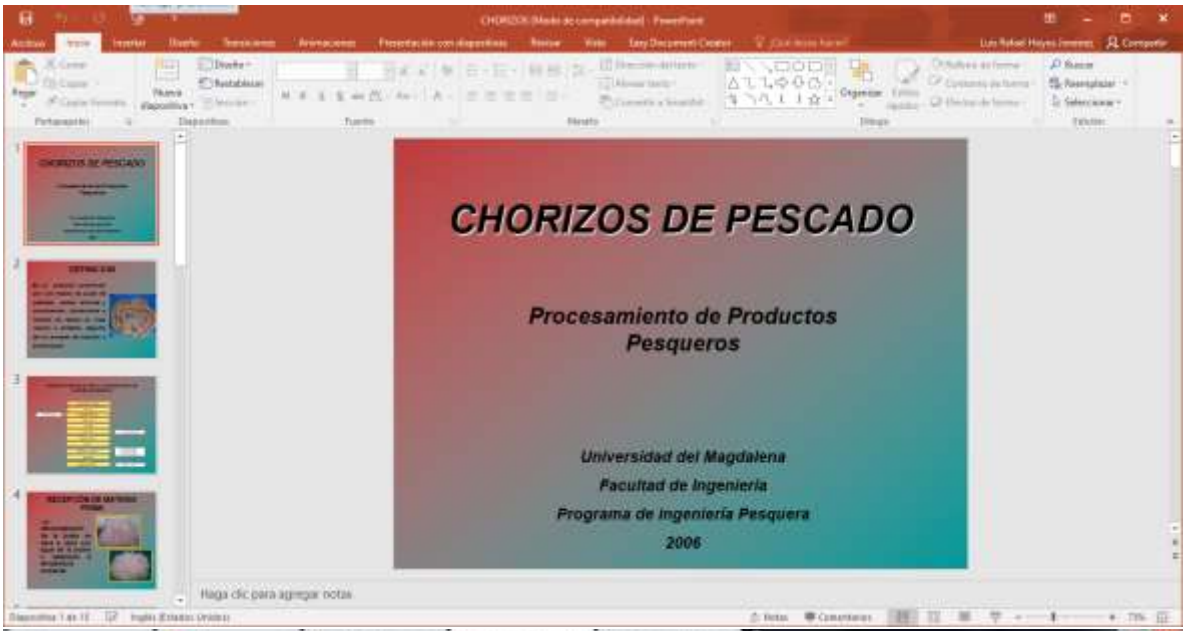
DARIS LUZ MORON LOPEZ
Contratista
C.C. No. 1.081.923.488

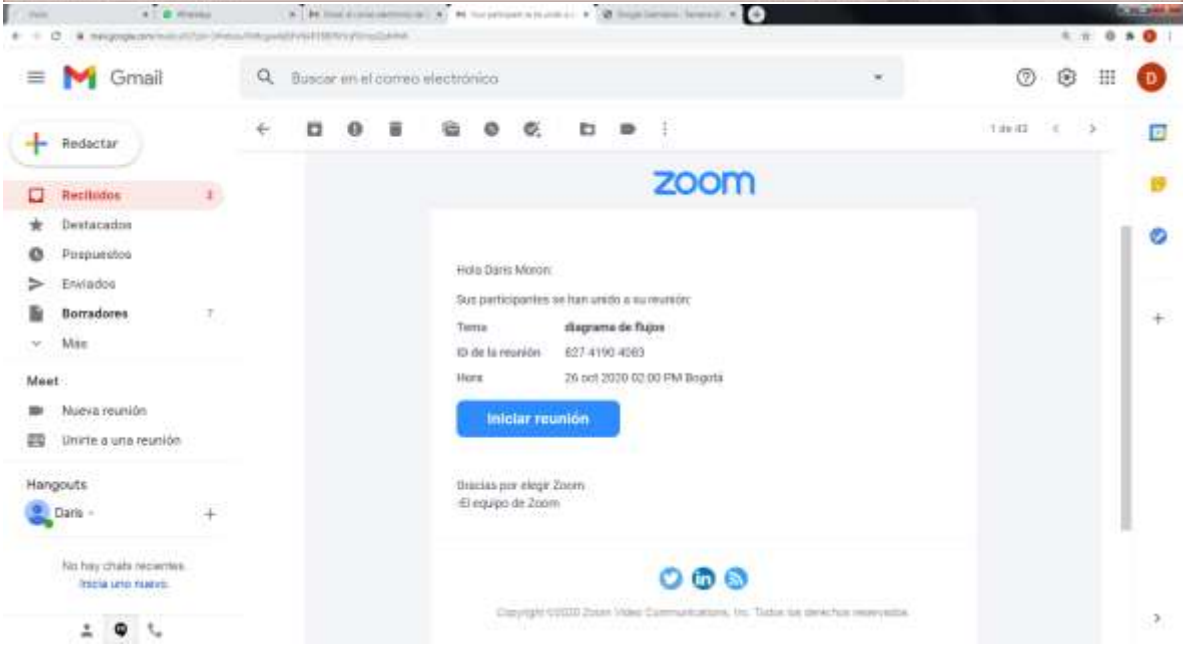
Recibí a satisfacción:

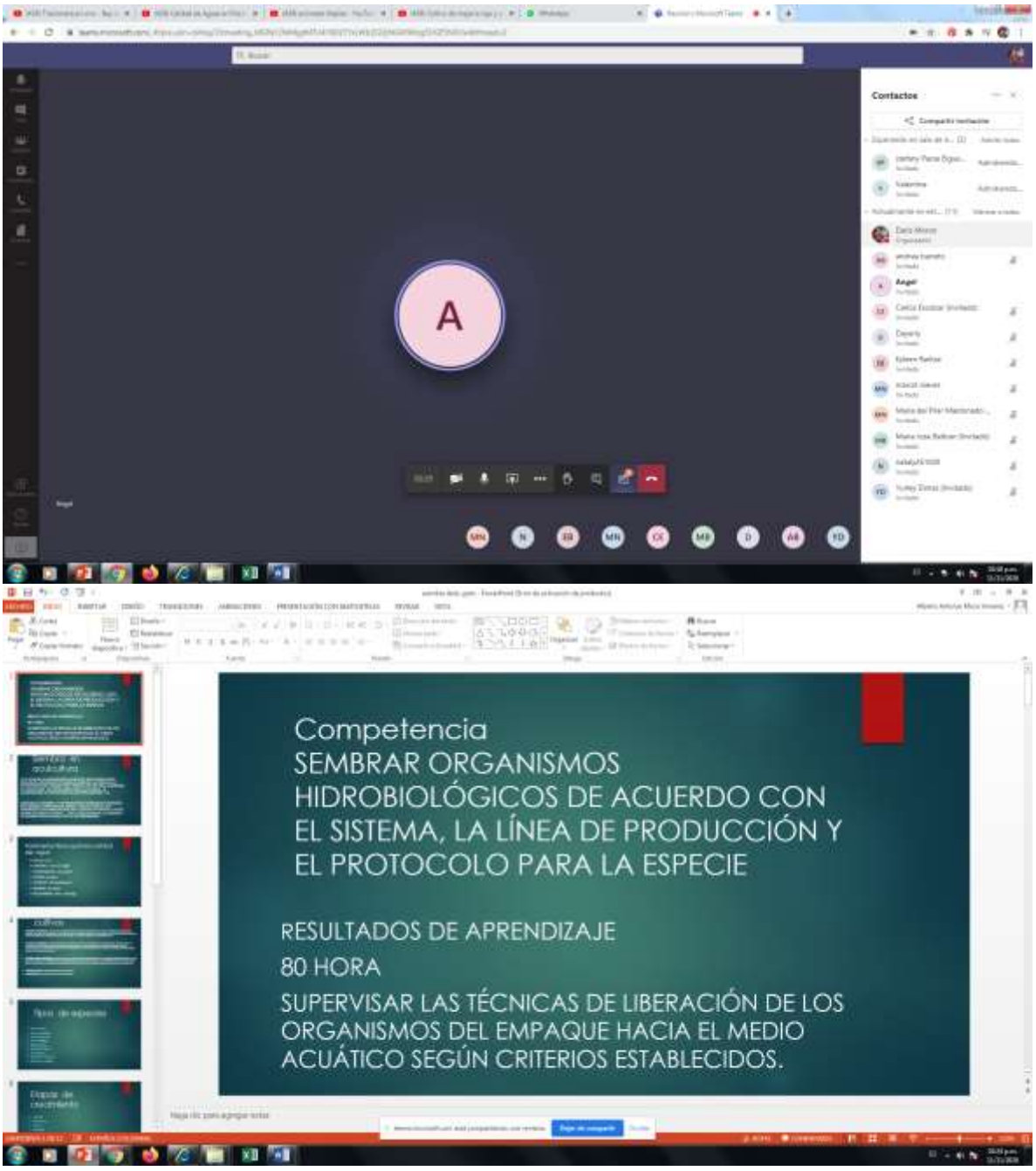
Firma
BADIR MANUEL FLOREZ GUERRERO
Supervisor(a) Contrato N° CO1.PCCNTR. 1359342 DE 2020
Coordinadr académico

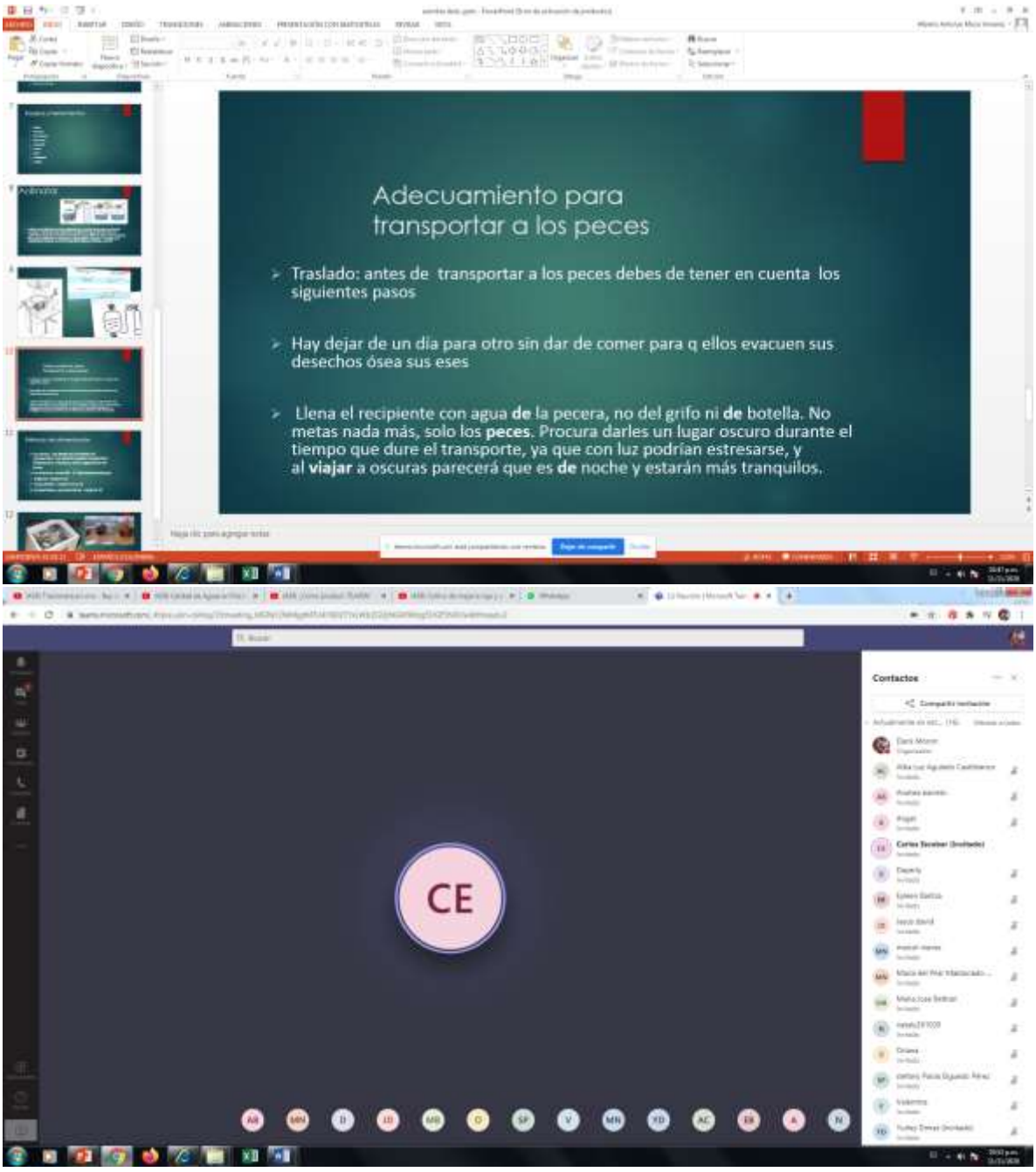

DR
Contactos


LIMPIEZA Y TROCEADO
A la limpieza corresponde las operaciones de eviscerado, descabezado, desuello, extracción de huesos, espinas, carnes rojas, carnes maltratadas y lavados.
El músculo limpio se corta en trozos de aproximadamente (3x2x2) cm.


CHORIZOS DE PESCADO
Procesamiento de Productos Pesqueros
Universidad del Magdalena
Facultad de Ingeniería
Programa de Ingeniería Pesquera
2006
Haga clic para agregar notas

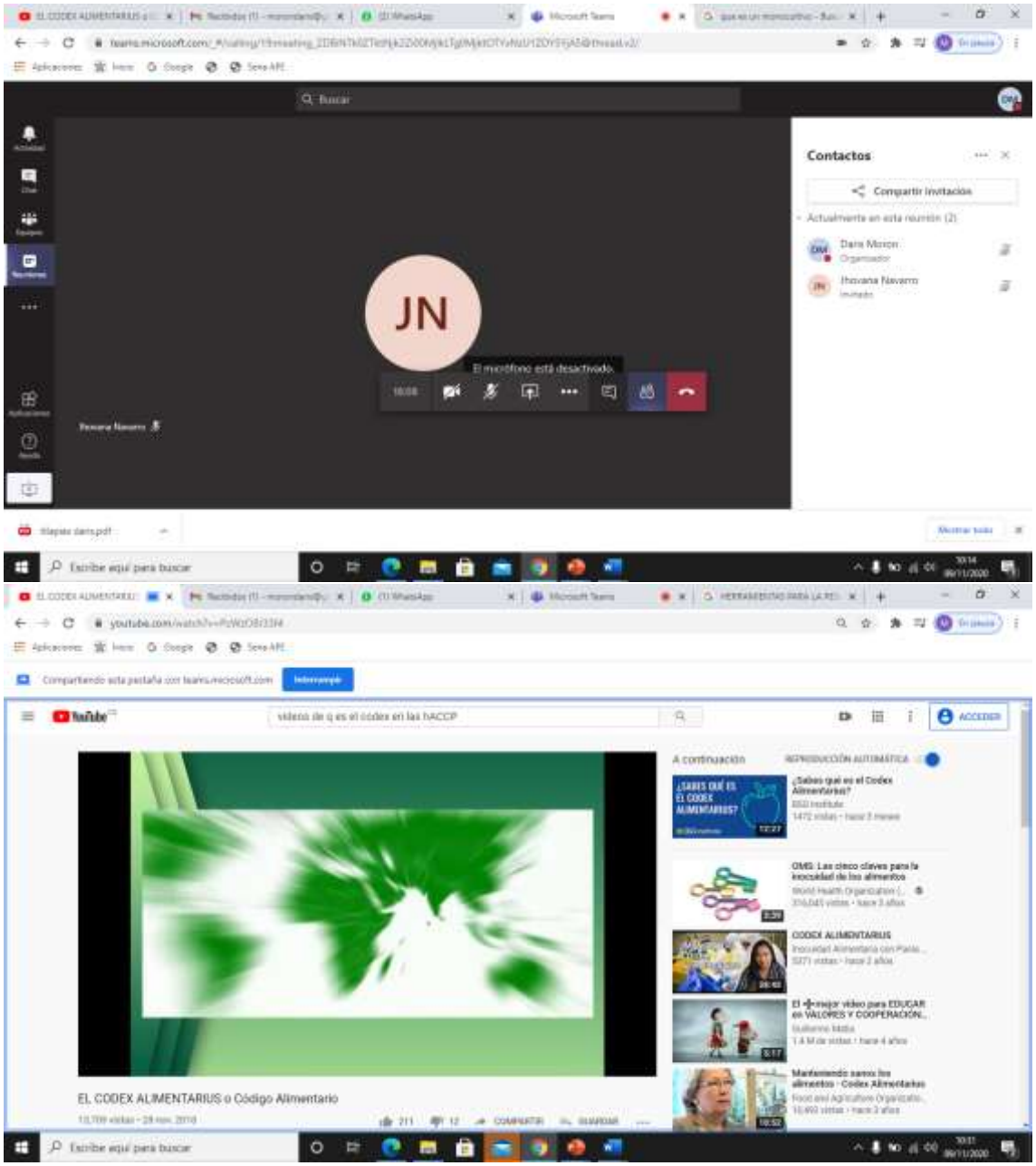

Gmail
Buscar en el correo electrónico
Redactar
Recibidos
Destacados
Pospuestos
Enviados
Borradores
Más
Meet
Nueva reunión
Unirte a una reunión
Hangouts
Daris
No hay chats recientes
Inicia uno nuevo.
zoom
Hola Daris Moron:
Sus participantes se han unido a su reunión:
Tema diagrama de flujos
ID de la reunión 627 4190 4083
Hora 26 oct 2020 02:00 PM Bogota
Iniciar reunión
Gracias por elegir Zoom.
-El equipo de Zoom

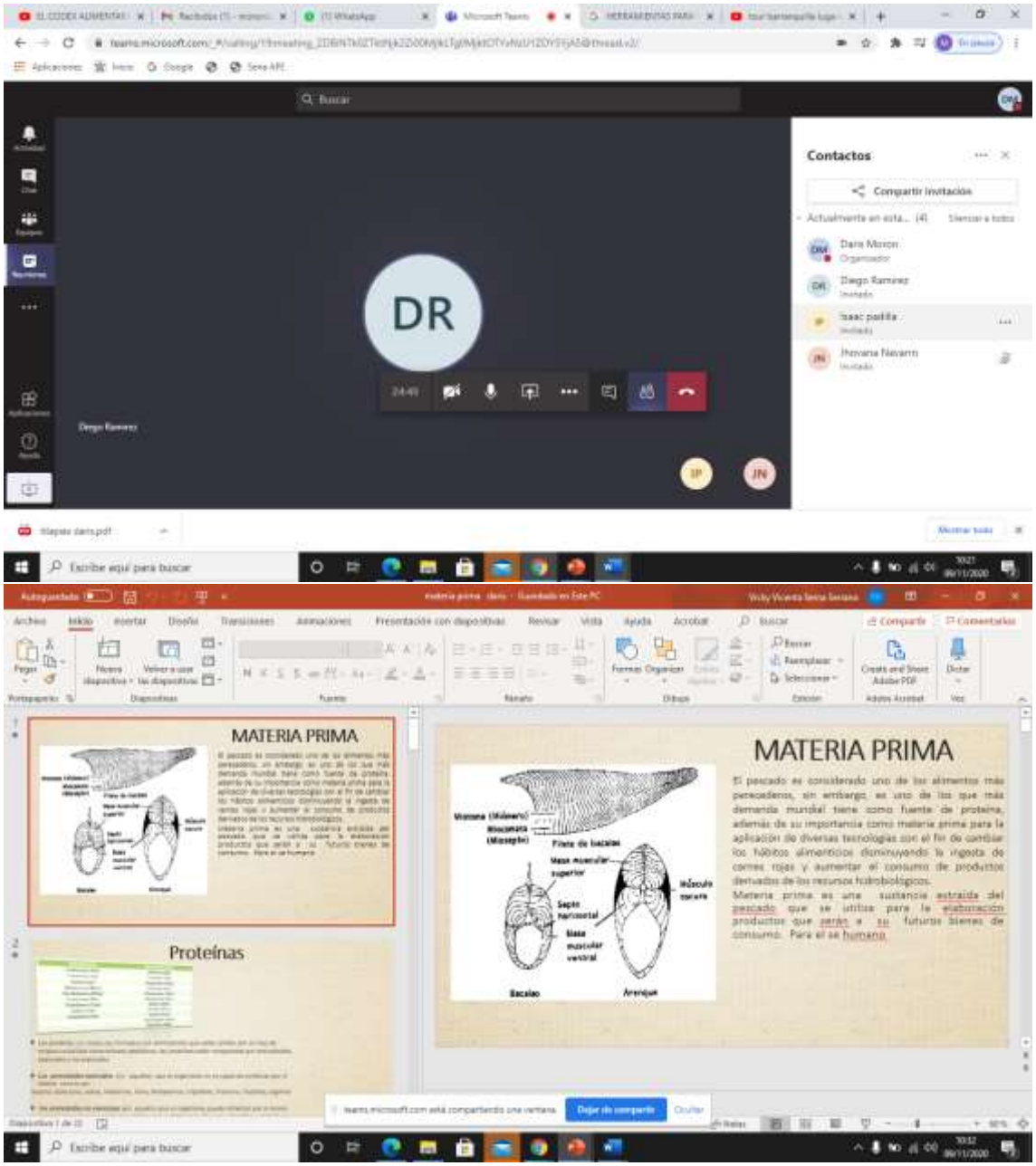

Contactos
A
Competencia
SEMBRAR ORGANISMOS HIDROBIOLÓGICOS DE ACUERDO CON EL SISTEMA, LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN Y EL PROTOCOLO PARA LA ESPECIE
RESULTADOS DE APRENDIZAJE
80 HORA
SUPERVISAR LAS TÉCNICAS DE LIBERACIÓN DE LOS ORGANISMOS DEL EMPAQUE HACIA EL MEDIO ACUÁTICO SEGÚN CRITERIOS ESTABLECIDOS.

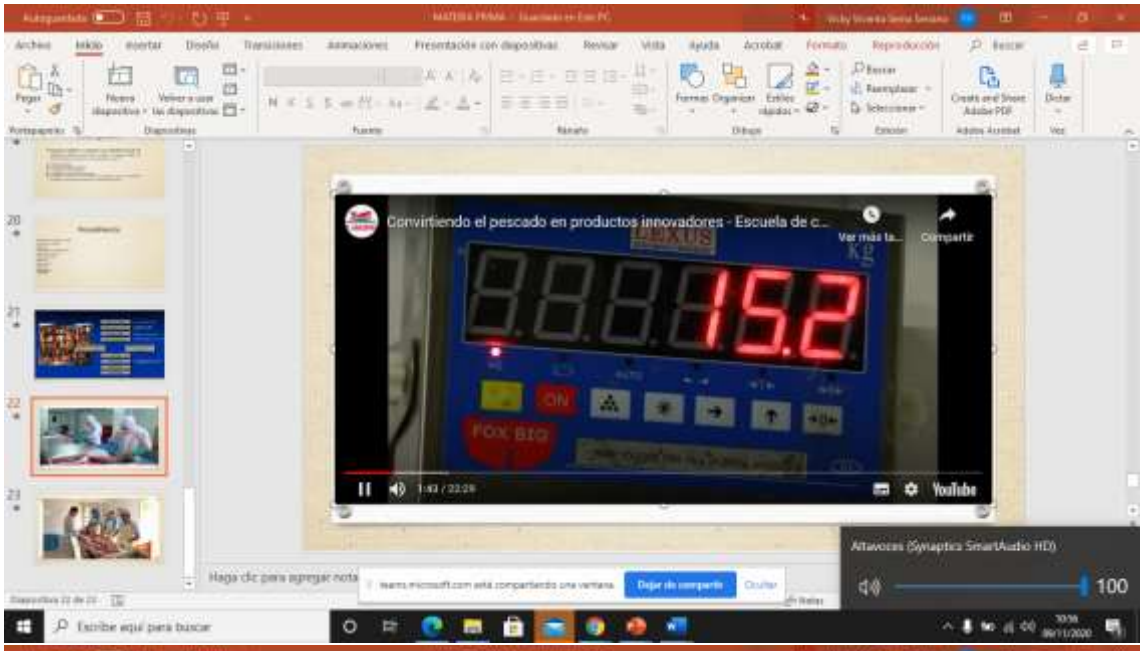

Adecuamiento para transportar a los peces
Traslado: antes de transportar a los peces debes de tener en cuenta los siguientes pasos
Hay dejar de un día para otro sin dar de comer para q ellos evacuen sus desechos ósea sus eses
Llena el recipiente con agua de la pecera, no del grifo ni de botella. No metas nada más, solo los peces. Procura darles un lugar oscuro durante el tiempo que dure el transporte, ya que con luz podrían estresarse, y al viajar a oscuras parecerá que es de noche y estarán más tranquilos.
CE
Contactos

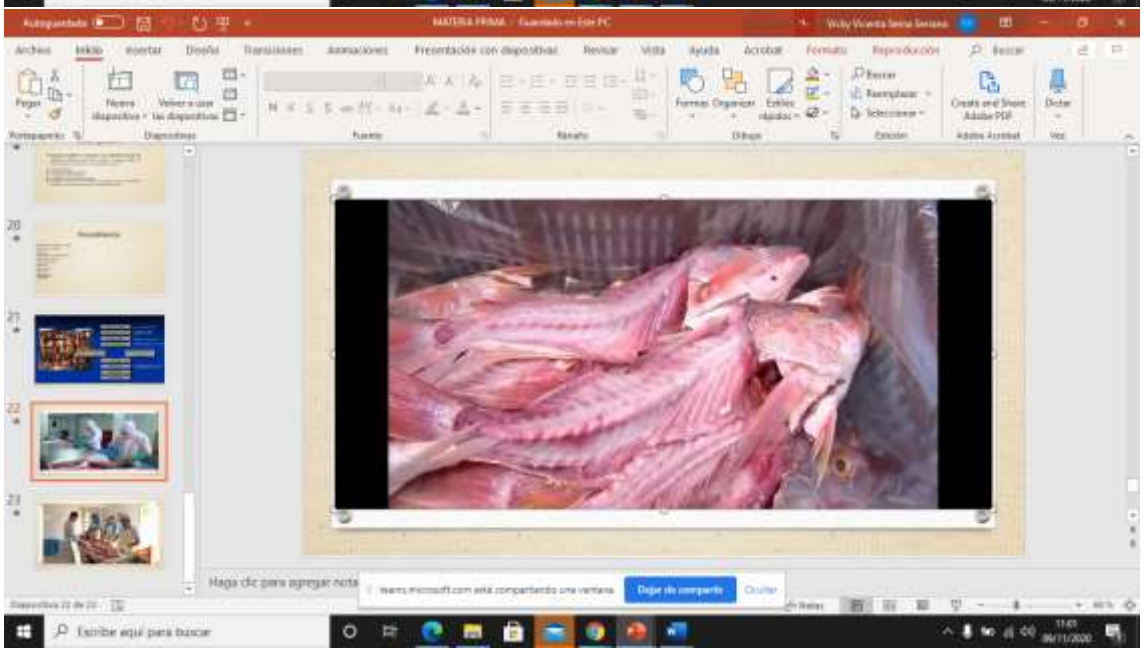

UJAT
CONCIENCIA
Embutidos de pescado

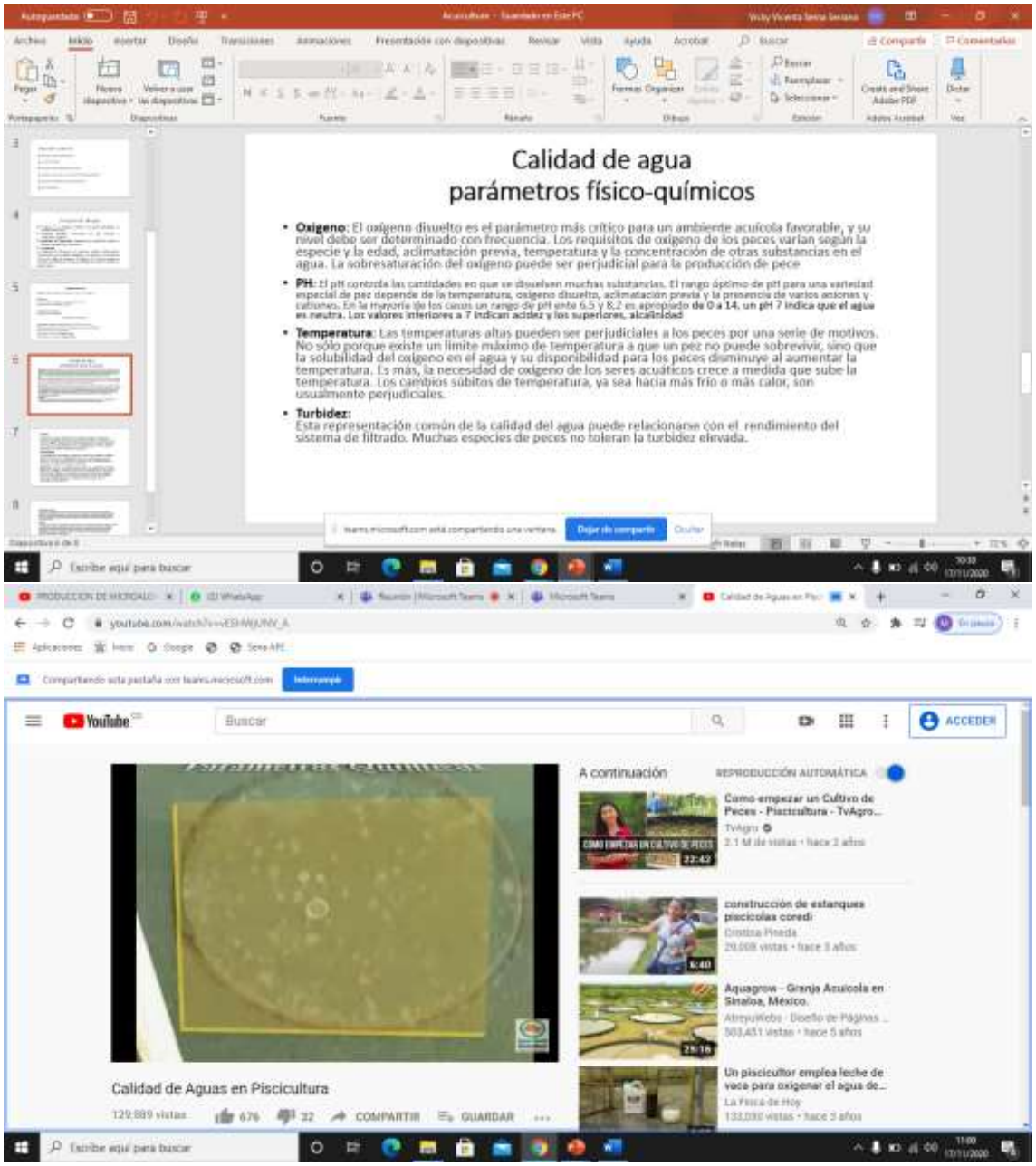

Ácido
Omega
Embutidos de pescado


Buscar
Contactos
Compartir invitación
Actualmente en esta reunión (2)
Dara Moron
Organizador
Ihovana Navarro
JN
El micrófono está desactivado
Ihovana Navarro
Escribe aquí para buscar
videos de q es el codex en las haccp
ACCEDER
A continuación
REPRODUCCIÓN AUTOMÁTICA
¿Sabes qué es el Codex Alimentarius?
OMS: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos
CODEX ALIMENTARIUS
El mejor video para EDUCAR en VALORES Y COOPERACIÓN...
Manteniendo sanos los alimentos - Codex Alimentarius
EL CODEX ALIMENTARIUS o Código Alimentario
Escribe aquí para buscar


Contactos
Compartir invitación
DR
Diego Ramirez
Escribe aquí para buscar
MATERIA PRIMA
Proteínas
MATERIA PRIMA
El pescado es considerado uno de los alimentos más perecederos, sin embargo, es uno de los que más demanda mundial tiene como fuente de proteína, además de su importancia como materia prima para la aplicación de diversas tecnologías con el fin de cambiar los hábitos alimenticios disminuyendo la ingesta de carnes rojas y aumentar el consumo de productos derivados de los recursos hidrobiológicos.
Materia prima es una sustancia extraída del pescado que se utiliza para la elaboración productos que serán a su futuros bienes de consumo. Para el se humano
Bacalao
Arenque
Dejar de compartir


Convirtiendo el pescado en productos innovadores - Escuela de c...
Ver más ta...
Compartir
15.2
ON
FOX BIO
YouTube
Altavoces (Synaptics SmartAudio HD)
100
Haga clic para agregar nota
Dejar de compartir
Escribe aquí para buscar


Haga clic para agregar nota
Dejar de compartir
Escribe aquí para buscar


Calidad de agua
parámetros físico-químicos
Oxigeno: El oxígeno disuelto es el parámetro más crítico para un ambiente acuícola favorable, y su nivel debe ser determinado con frecuencia. Los requisitos de oxigeno de los peces varían según la especie y la edad, aclimatación previa, temperatura y la concentración de otras substancias en el agua. La sobresaturación del oxigeno puede ser perjudicial para la producción de pece
PH: El pH controla las cantidades en que se disuelven muchas substancias. El rango óptimo de pH para una variedad especial de pez depende de la temperatura, oxigeno disuelto, aclimatación previa y la presencia de varios aniones y cationes. En la mayoría de los casos un rango de pH entre 6.5 y 8.2 es apropiado de 0 a 14, un pH 7 indica que el agua es neutra. Los valores inferiores a 7 indican acidez y los superiores, alcalinidad
Temperatura: Las temperaturas altas pueden ser perjudiciales a los peces por una serie de motivos. No sólo porque existe un límite máximo de temperatura a que un pez no puede sobrevivir, sino que la solubilidad del oxigeno en el agua y su disponibilidad para los peces disminuye al aumentar la temperatura. Es más, la necesidad de oxigeno de los seres acuáticos crece a medida que sube la temperatura. Los cambios súbitos de temperatura, ya sea hacia más frío o más calor, son usualmente perjudiciales.
Turbidez:
Esta representación común de la calidad del agua puede relacionarse con el rendimiento del sistema de filtrado. Muchas especies de peces no toleran la turbidez elevada.
Dejar de compartir
Ocultar
Escribe aquí para buscar
Compartiendo esta pestaña con teams.microsoft.com
Interrumpir
YouTube
Buscar
ACCEDER
A continuación
REPRODUCCIÓN AUTOMÁTICA
Como empezar un Cultivo de Peces - Piscicultura - TvAgro...
TvAgro
2.1 M de vistas • hace 2 años
22:42
construcción de estanques piscicolas coredi
Cristina Pineda
20.008 vistas • hace 3 años
6:40
Aquagrow - Granja Acuícola en Sinaloa, México.
Atrevuweb - Diseño de Páginas ...
503.451 vistas • hace 5 años
25:16
Un piscicultor emplea leche de vaca para oxigenar el agua de...
La Finca de Hoy
133.030 vistas • hace 3 años
Calidad de Aguas en Piscicultura
129.889 vistas
67%
22
COMPARTIR
GUARDAR





18 de noviembre de 2020

Sistema Inventarios

El empleo es de todos Mintrabajo

Consulta Inventario | Realizar Toma Virtual | Acceso Almacenista | Catalogo

Dirección Administrativa y Financiera - Grupo de Almacenes e Inventarios
Dirección General
Estado de mis Inventarios

Documento: **1081923488**
Cuentadante:
Fecha: **18/ 11/ 2020 11:26:05**

Inventario individual

Cuentadante Múltiple

Valor Inventario: **$0,00**
Número de bienes: **0**

Valor Total Inventario: **$0,00**
Total de Bienes: **0**

Traspasar Bienes | Reintegrar Bienes | Consultar sus Solicitudes | Generar Reporte relación de Bienes

Listado inventarios en Cuentadante múltiple:

Nit Múltiple: Seleccione

Regional | Centro de Costo | Modulo | Modelo | Consecutivo | Descripción | Descripción Actual | Tipo | Placa | Serial | Fecha Adquisición | Valor Ingreso

Seleccione el Nit Múltiple para consultar el listado de bienes.

Volver

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Dirección General
Calle 57 No. 8 - 69 Bogotá D.C. (Cundinamarca), Colombia
Conmutador Nacional (57 1) 5461500 - Extensiones
Atención presencial: lunes a viernes 8:00 a.m. a 5:30 p.m. - Resto del país sedes y horarios
Atención telefónica: lunes a viernes 7:00 a.m. a 7:00 p.m. - sábados 8:00 a.m. a 1:00 p.m.
Lineas gratuitas atención al ciudadano: Bogotá (57 1) 3430111 - Resto del país 018000 910270
Lineas gratuitas atención al empresario: Bogotá (57 1) 3430101 - Resto del país 018000 910682
PQRS
Chat en linea
Correo servicio al cliente: gpservicioalcliente@sena.edu.co
Correo notificaciones judiciales: notificacionesjudiciales@sena.edu.co

Todos los derechos reservados 2020 SENA - Políticas de privacidad y condiciones de uso

Última modificación: 28/10/2020 04:00 p. m..
Visita No. 108.448.662