

 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	Noviembre de 2020
	CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS P		Versión	AGOSTO 2020 - 5,20
			ID de Proceso	86515-065705
DATOS DEL CONTRATISTA				
Nombres y apellidos contratista:		PEDRO ANTONIO CELIS PARRA pcelis@sena.edu.co	C.C.	91.493.266
Correo electrónico contratista:		pcelis@sena.edu.co	IP/N° de contacto	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
Tiene contratos de prestación de servicios con otras Entidades Públicas:		☐ N/A		
Se acogió para el mes anterior, al pago parcial del aporte al Sistema General de Pensiones según el Art. 3 del Decreto N° 558:		☐ N/A		
Se acogió para el mes objeto de cobro, al pago parcial del aporte al Sistema General de Pensiones según el Art. 3 del Decreto N° 558:		☐ N/A		
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	10	
Saldo Anterior del Contrato	\$ 4.480.000	Periodo objeto de pago	Del 01/11/2020 Al 30/11/2020	
Nuevo Saldo del Contrato	\$ 1.280.000	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, Rete Fuente 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	Noviembre	Octubre	Valor Base retención en la fuente	1.886.400,00
Ingreso Base de Cotización - IBC	4360747288		Valor Base retención en la fuente ICA	2.835.200,00
Aporte obligatorio a seguridad social salud	\$ 1.280.000	\$ 1.280.000	Valor base IVA	0,00
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	\$ 160.000	\$ 160.000	IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00 19%
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	\$ 204.800	\$ 204.800	Menos Retención en la Fuente	0,00 0,00%
ARL II	\$ -	\$ 0	Menos Retención IVA	0,00 15%
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	\$ 13.400	\$ 13.400	Reteica - 8299	0,00 1,000%
Aportes voluntarios a cuentas AFC	\$ -			
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias \$7.128.000	\$ -			
Intereses Prestamo de Vivienda \$ 3.560.700	\$ -		Otras Retenciones	0,00 0,000%
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -		Otras Retenciones	0,00 0,000%
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -		Otras Retenciones	0,00 0,000%
Aportes A.R.L. de ingresos de otros meses cobrados en el mes	\$ -		Otras Retenciones	0,00 0,000%
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				
Municipio: santiago -instructor-formación regular FPI actividades desarrolladas en el periodo 01 a 30 de noviembre del 2020 impartir FPI titulada no presencial en el tecnico de cocina cod.de ficha: 2145344 cód.. competencia: 260201057 R4, HORARIO DE 6:00 PM-12:00 PM total horas: 78 Horas lunes a viernes impartir FPI Complementaria no presencial en el curso cocina saludable cod.de ficha: 2221596 cód, competencia: 63550158, R1,R2,R3,R4,R5 en el horario de 6:00 am-11:59 am, total Horas:48 lunes a viernes impartir FPI Complementaria no presencial en el curso cocina criolla cod.de ficha: 2241803 cód, competencia: 63550158, R1,R2,R3,R4,R5 en el horario de 1:00 pm-6:00 pm, total Horas:35 lunes a viernes y sábado				
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	
CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO				
En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui 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 periodo 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:	4360747288	TIPO DE PLANILLA: I-INDEPENDIENTES
PERIODO COTIZACIÓN:	MES: octubre	PERIODO COTIZACIÓN MES: octubre
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO: 2020	SALUD: AÑO: 2020
DÍAS DE MORA:	0	
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2020/11/23	NÚMERO AUTORIZACIÓN: 9992793893

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
----------------------	-------------------

Contraseña:91493266

**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

Santiago , noviembre del 2020

Señor (a)

FREIDER ALEJANDRO NARVÁEZ HERRERA

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

Coordinador Académico, Formación Profesional Integral

Coordinación académica

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

Referencia: No. 86 CO1.PCCNTR.1359932 del año 2020

Pedro Antonio celis parra , identificado con la cédula de ciudadanía No.91.493.266 de Bucaramanga . en mi calidad de Contratista del SENA, en la formación integral profesional, 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 presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS TRECE MIL TRESCIENTOS TREINTA Y 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 DOSCIENTO 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 DOSCIENTO 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 No. cuarta

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
a.	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina 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. c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados. d) Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, 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 la ruta 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 a los programas y niveles de formación asignados.	Participar en las reuniones del equipo pedagógico de la sede Realización del Proyecto Formativo, la Planeación Pedagógica. Elaboración de guías e instrumentos de evaluación .	Portafolio del Instructor, plataformas - Planeación pedagógica.
	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	Impartir FPI NO PRESENCIAL- Técnico en Cocina , código ficha:2145344 formación no presencial, Horario de 06:00pm –12:00am.	Ficha asignada código: 2145344 Registro de Asistencia, Proyecto formativo, Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje e Instrumentos de evaluación.

c	para cada acción se determine por el centro de formación.	<p>comp 260201057: preparacion de alimentos de acuerdo con la orden de producción y procedimiento tecnico</p> <p>R4: elaborar productos de reposteria y panaderia de comedor utilizando preparaciones de base. tecnicas de emsamble y decoración</p> <p>Total horas: 78</p> <p>Impartir FPI Complementaria NO presencial: Cocina saludable No. De ficha: 2221596 Horario: 6:00 am- 11:59 am Comp. Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (equivale a la norma NTS USNA001 del mincomercio, industria y turismo)</p> <p>R1 elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.</p> <p>R2 emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente.</p> <p>R3 identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.</p> <p>R4 manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.</p> <p>R5 preparar platos típicos de colombia por regiones de acuerdo a la solicitud de los clientes y empresas, aplicando las bpm en la elaboración de recetas</p> <p>Total horas:48</p>	<p>Ficha asignada código: 2221596 Guías de aprendizaje. Instrumentos de evaluación. Lista de inscritos. Juicios evaluativos.</p> <p>Ficha asignada código: 2241803 Guías de aprendizaje. Instrumentos de evaluación. Lista de inscritos. Juicios evaluativos.</p>
---	---	--	--

		<p>Impartir FPI Complementaria NO presencial:</p> <p>COCINA CRIOLLA NIVEL 2 No. De ficha: 2241803</p> <p>Horario: 1:00 p.m- 6:00 pm</p> <p>Comp:</p> <p>preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo)</p> <p>R1elaborar preparaciones de cocina fría de acuerdo con la receta estándar.</p> <p>R2emplatar productos de cocina fría de acuerdo con las necesidades del cliente</p> <p>R3identificar las materias primas, los equipos y utensilios utilizados en la elaboración de preparaciones saludables de acuerdo con la receta estándar.</p> <p>R4manejar equipos y utensilios aplicando las técnicas básicas conforme a los manuales de funcionamiento.</p> <p>R5preparar platos típicos de colombia por regiones de acuerdo a la solicitud de los clientes y empresas, aplicando las bpm en la elaboración de recetas</p> <p>Total horas: 35</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.	<p>Usuario y Contraseña de la plataforma CompromISO.</p> <p>Portafolio del Instructor con los formatos actualizados de Formacion Profesional Integral.</p>
e	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencias de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	<p>Participar en la reunión virtual programada por el coordinador Académico.</p> <p>-12 de noviembre del 2020</p> <p>-13 de noviembre del 2020</p>	Listados de asistencia
f	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos	Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con las	Portafolio del Instructor con los formatos actualizados

	sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	competencias, los resultados de aprendizaje, la planeación pedagógica del proyecto formativo y el programa de formación. Haciendo uso de los documentos, guías y demás lineamientos disponibles en la plataforma CompromISO.	de Formación Profesional Integral. Impartir Formación Profesional Integral de acuerdo a los lineamientos establecidos por el SENA.
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 Acta
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 las plataforma para apoyar la FPI.	Aplicativo Territorium,meet Zoom, whatsapp,teams.
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.	Portafolio del instructor Registro de aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS. Carpeta de Novedades
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.	Ficha asignada en la plataforma Sofía plus Técnico: cocina Ficha: 2145344 Portafolio del Instructor Plan de evaluación.
k	Tener dominio básico de las herramientas de la tecnología y la información para fortalecer el proceso formativo.	Manejar herramientas tecnológicas para el desarrollo de la formación	Por certificar

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.	Por certificar.
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 establecido por el Sena y el programa asignado por el Supervisor del contrato.	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de noviembre de 2020, de acuerdo a los lineamientos establecidos por el supervisor	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de noviembre 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 atento cuando se requiera.	listado de asistencia
p	Utilizar las herramientas de la entidad para el buen desempeño de formación (plataforma compromISO, Territorium y Sofía Plus)	Buen uso de los ambientes de formación, herramientas tecnológicas e inmobiliarios disponibles para la ejecución de la formación profesional integral. Desarrollar capacitaciones sobre la plataforma territorium y sofia plus para el mejoramiento de la FPI.	Equipos en buen estado
q	Entregar oportunamente los reportes mensuales y las evaluaciones de los programas que imparte.	Entregar el informe mensual de actividades correspondiente al mes objeto de cobro.	Informe mensual de actividades del mes de noviembre del 2020.

r	Participar de los Procesos del Sistema Integrado de Gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficacia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Interactuar de los procesos de SIGA. (plataforma compromiso). realizar capacitaciones cuando la entidad lo requiera, apoyar Registro calificado Cuando la regional lo requiera, participar en los procesos de vigilancia tecnológica cuando la entidad lo requiera.	- Tener usuario y contraseña plataforma compromiso.
s	Prestar sus servicios como Instructor, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la propuesta pedagógica.	Impartir formación profesional integral no presencial a la titulada del técnico en cocina, código ficha : 2145344 formación complementaria no presencial -cocina saludable No. De ficha: 2221596 -cocina criolla nivel 2 No. De ficha: 2241803	Ficha asignada en plataforma Portafolio del instructor Registro de Asistencia, Proyecto formativo, Planeación Pedagógica, Guías de Aprendizaje e Instrumentos de evaluación.
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 octubre del 2020, No. 4360747288 de planilla expedido por mi planilla. Usuario:91493266 Contraseña:cc91493266
u	Desarrollar su gestión como Instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos de SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	Impartir formación profesional integral no presencial de la Titulada: técnico en cocina, código ficha 2145344 Horario: 6:00 pm- 12:00 pm. formación complementaria no presencial -cocina saludable No. De ficha: 2221596 Horario:6:00 am-11:59 am -cocina criolla nivel 2. No. De ficha: 2241803 Horario:1:00 pm-6:00 pm.	Ficha asignada en plataforma

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 información.
w	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Cuando se requiera el apoyo	Evidencias del requerimiento: Proyecto formativo. Planeación pedagógica.
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, 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, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, descolarizada, virtual o mixta.	-realizar los cursos que el sena le ofrece	Constancia de los cursos en sofia plus
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	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena

	diferentes a las autorizadas por el 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 efectue 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 forma digital en coordinación académica. Planilla de asistencia matrícula GFPI-F-014 Acta mi compromiso Documento de identidad. Documento de salud. Certificado de estudios
dd	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos para impartir dicha formación.	Impartir formación complementaria de acuerdo a la necesidad y requerimientos de FPI.	Listados de aprendices
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. Drive de seguimiento de titulada y de complementarios.
gg	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con	Realizar en el sistema el registro del proceso formativo de acuerdo a los lineamientos establecidos por la Institución.	Aplicativo Sofia plus

	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.		
hh	En caso de 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 FORMACIÓN CONCERTADOS, 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO, 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.	Certificado Nivel intermedio en la norma: "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO, 240201056", registro No. 34256743. Por certificar NCL 240201057
ii	Utilizar y Cuidar los ambientes, maquinaria, materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos y bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y	Mantener los ambientes y equipos en buen estado.	Ambientes, equipos en buen estado.

	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 Acuícola Arapaima – Regional Puumayo	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 programa.	Estar atento 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 atento al requerimientos del Equipor 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

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 4360747288 de la planilla, usuario: 91493266, contraseña:cc91493266 y periodo de octubre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)



Evidencias en () folios

Cordialmente,

Firma

Pedro Antonio celis parra

Contratista

C.C. 91.493.266

Recibí a satisfacción:

Firma

Freider Alejandro Narváez Herrera

Supervisor(a) Contrato. 86 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: 01/11/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 30/11/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA 2221596 - COCINA SALUDABLE
DE APRENDIZAJE:

- **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 DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

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

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA 2241803 - COCINA CRIOLLA NIVEL 2
DE APRENDIZAJE:

- **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 DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR.

EMPLATAR PRODUCTOS DE COCINA FRÍA DE ACUERDO CON LAS NECESIDADES DEL CLIENTE.

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

MANEJAR EQUIPOS Y UTENSILIOS APLICANDO LAS TÉCNICAS BÁSICAS CONFORME A LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO.

PREPARAR PLATOS TÍPICOS DE COLOMBIA POR REGIONES DE ACUERDO A LA SOLICITUD DE LOS CLIENTES Y EMPRESAS, APLICANDO LAS BPM EN LA ELABORACIÓN DE RECETAS

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	34,90
--------------------------------------	--------------

FICHA 2145344 - COCINA. **DE APRENDIZAJE:**

- **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

4. ELABORAR PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PANADERÍA DE COMEDOR UTILIZANDO PREPARACIONES DE BASE, TÉCNICAS DE ENSAMBLE Y DECORACIÓN

- **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 : 77,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 160,60

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
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:			0,00

INSTRUCTOR: PEDRO ANTONIO CELIS PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

Evidencia en el driver de cocina técnico ficha 2145344 del mes de noviembre del 2020 TOTAL, HORAS 78

Compartido conmigo > ... > NOVIEMBRE PEDRO CELIS > SEMANA 1

La papelera ha cambiado. Los elementos se eliminarán definitivamente de forma automática después de permanecer 30 días en la papelera. [Más información](#)

Nombre	Propietario	Última modificaci...	Tamaño de archivo
EVIDENCIAS	yo	16:35 yo	—
INSTRUMENTOS DE EVALUACION	yo	16:35 yo	—
.3GPFI-F-135_GUIA DE APRENDIZAJE COCINA (2).docx	yo	17:00 yo	114 kB
1. diseño curricular cocina..pdf	yo	10 abr 2019 yo	164 kB
GPFI-F-134_ Planeacion_Pedagogica_cocina_2020 (7...	yo	26 oct 2020 yo	62 kB
libro de gastronomia.pdf	yo	17 sept 2020 yo	5 MB
MATRICULADOS FICHA 2145344 TECNICO DE COCIN...	yo	19 ago 2020 yo	29 kB

Evidencia en el driver de cocina técnico ficha 2145344 del mes de noviembre del 2020 Tareas desarrolladas

Compartido conmigo > ... > SEMANA 1 > EVIDENCIAS

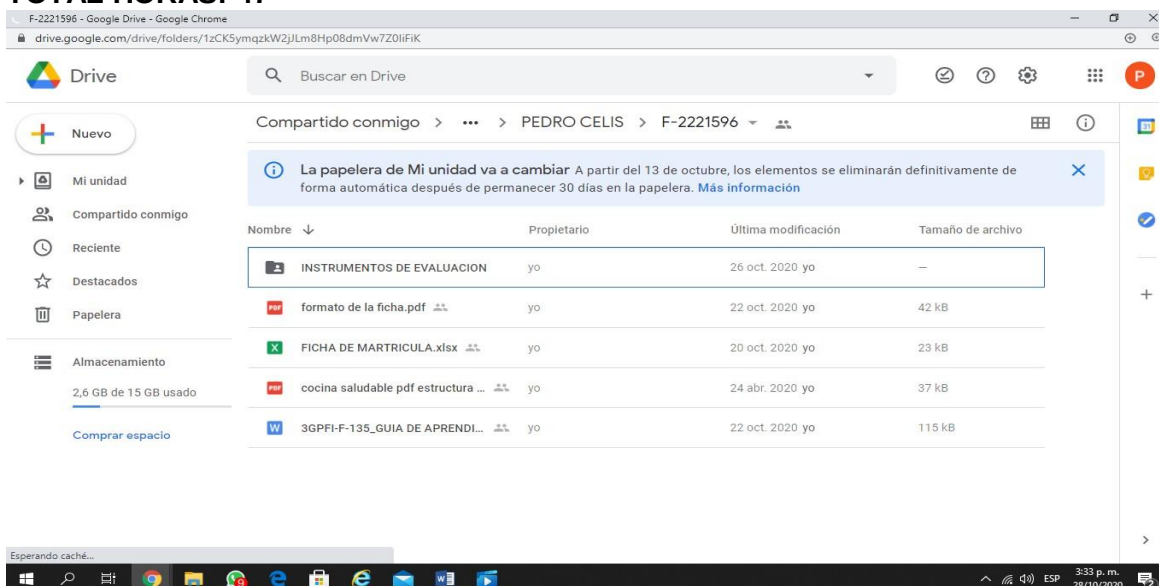
La papelera de Mi unidad va a cambiar A partir del 13 de octubre, los elementos se eliminarán definitivamente de forma automática después de permanecer 30 días en la papelera. [Más información](#)

Nombre	Propietario	Última modificación	Tamaño de archivo
f3bb7cc5-f5e9-444c-833a-c632...	yo	26 oct 2020 yo	86 kB
e6ecedb3-8ea1-4cd7-a367-7a2...	yo	26 oct 2020 yo	78 kB
ddfabc4-9f0c-40e0-b098-dc8d...	yo	26 oct 2020 yo	74 kB
d216a074-cec5-482e-9177-4da...	yo	26 oct 2020 yo	69 kB
d58eb1bf-a803-49fe-b54b-c3fe...	yo	26 oct 2020 yo	84 kB
c3a7be9d-e87f-4c12-a08f-b5ec...	yo	26 oct 2020 yo	82 kB
a577a41f-f753-49e1-8e5f-dbcc...	yo	26 oct 2020 yo	73 kB
55405376-a3ed-4cf1-a026-cb7...	yo	26 oct 2020 yo	67 kB

Evidencia del wassapt del técnico de cocina no presencial ficha 2145344



Evidencia en el driver de complementario cocina saludable ficha 2221596 del mes de noviembre
TOTAL HORAS: 47



Evidencia en el driver de complementario tareas cocina saludable ficha 2221596 del mes de noviembre

TOTAL HORAS: 47

Compartido conmigo > ... > F-2221596 > evidencias

La papelería ha cambiado. Los elementos se eliminarán definitivamente de forma automática después de permanecer 30 días en la papelería. [Más información](#)

Nombre	Propietario	Última modificaci...	Tamaño de archivo
d96c762d-c260-4055-8908-93a61bc497d2.jpg	yo	15:19 yo	86 kB
b6563d5b-1971-4e13-95c1-c4ae8173ce69.jpg	yo	15:18 yo	81 kB
a28aa19c-caa7-44e9-a84a-a278e819520a.jpg	yo	15:18 yo	58 kB
91973753-3212-43b8-b139-e1ab908203a1.jpg	yo	15:18 yo	82 kB
14343358-0740-4c5a-954b-397b5bbcf37.jpg	yo	15:19 yo	74 kB
00836127-b736-4d37-beee-d65227f20fd0.jpg	yo	15:18 yo	74 kB
58dd2615-76c0-4d09-a77c-527ecc52c26a.jpg	yo	15:19 yo	66 kB

Evidencia en el driver complementario ficha 2241803 cocina criolla nivel 2 mes de noviembre del 2020

Compartido conmigo > ... > PEDRO CELIS > F-2241803

La papelería ha cambiado. Los elementos se eliminarán definitivamente de forma automática después de permanecer 30 días en la papelería. [Más información](#)

Nombre	Propietario	Última modificaci...	Tamaño de archivo
INSTRUMENTOS DE EVALUACION	yo	15:55 yo	—
EVIDENCIAS	yo	15:55 yo	—
Reporte de Aprendizices Ficha 2241803-PEDRO CELIS.xls	yo	15:03 yo	30 kB
INSCRIPCION 2241803-PEDRO CELIS.xls	yo	15:02 yo	29 kB
Informe Programa de Formación Complementaria.pdf	yo	15:08 yo	34 kB
FICHA DE MATRICULA.pdf	yo	15:01 yo	42 kB
EVIDENCIA DEL GRUPO DE WASSAPT.jpg	yo	15:50 yo	70 kB

Evidencia de curso complementario del mes de octubre ficha 2221596calificado cocina saludable

The screenshot shows the SENA Sofia Plus web application interface. The browser address bar displays the URL: <http://www.senasofiaplus.edu.co/sofia/home/principal.faces>. The left sidebar contains a menu with the following items: Selección, SGS, Gestionar SGS, Anular Inscripción, Consultar Estado de Aspirantes, Consultar Eventos, Consultar Fichas de Caracterización SGS (highlighted), Consultar Matricula, and Consultar Registro. The main content area is titled 'Fichas de caracterización' and displays a table with the following data:

Id ficha	Nombre	Estado
2221596	COCINA SALUDABLE	Terminada

Below the table, it indicates 'Página 1 de 1'. A 'Consultar Ficha' button is visible above the table. The footer of the application states: 'SOFIA Plus Versión 9.0.47 Powered by SENA -- © SENA 2018 -- Bogotá - Colombia -- a160;'. The Windows taskbar at the bottom shows the system clock as 02:40 on 25/11/2020.