PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 31 de agosto de 2020

Señor (a)
LUIS UBEIMAR VALENCIA AGUDELO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 1463745
Coordinador académico Coordinación Académica Rionegro

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

Referencia: No 1463745 año 2020

Viviana Cruz Vega, identificado con la cédula de ciudadanía No. 25285428 de Popayan, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación académica, 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 del contrato la suma de Treinta y tres millones trescientos Cincuenta y tres mil trescientos veinte pesos ($ 33.353.320), suma que será pagada al contratista por mensualidades vencidas de Tres millones Setecientos Noventa mil Ciento Cincuenta pesos ($3.790.150) **COP** sin IVA, o proporcional a la ejecución de la correspondiente mensualidad ejecutada. Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. 55632566904 de **Bancolombia,** cuyo titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2020.

OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal como instructor, para impartir formación complementaria virtual en la familia de Agroindustria, en el Centro de la Innovación, la Agroindustria y la Aviación

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	1. El contratista deberá tener en cuenta las siguientes obligaciones, para el desarrollo del objeto del contrato: 1. Con los aprendices: 1.1 Realizar acompañamiento en Alerta Temprana para posibles	Realizar el alistamiento para orientar formación profesional integral	▪ Programa de formación en LMS territorium ▪ Formato Guía de Aprendizaje ▪ Cronograma del curso

	deserciones. 1.2 Identificar los aprendices que presentan condiciones diferentes en lo relativo a la disciplina o rendimiento académico para realizar los acompañamientos requeridos. 1.3 Valorar las evidencias oportunamente e informar al aprendiz sus logros o sus aspectos por mejorar.	Realizar las novedades de retiro de acuerdo a lo indicado en la Guía Orientaciones para la formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje v2- Evaluar a los aprendices de acuerdo a las fechas estipuladas en el cronograma del curso	▪ Anuncios en el programa de formación en LMS territorium • Cursos complementarios, Gastronomía Colombiana con N° de fichas: 2161066,2161067, 2161068,2161069, 2161070
2.	2. Con el Centro y las sesiones de formación: 2.1 Tratar a sus compañeros y aprendices de manera respetuosa, coherente con el proceso formativo. 2.2 Acompañar a los aprendices de manera coherente con el proceso formativo, la estrategia metodológica, el procedimiento de ejecución de la Formación Profesional Integral y el modelo educativo institucional. 2.3 Realizar los reportes de ejecución contractual en las fechas estipuladas. 2.4 Mantener al día las calificaciones en LMS territorium. 2.5 Registrar los juicios de evaluación final de los resultados de aprendizaje al terminar cada curso. 2.6 Hacer seguimiento a las evidencias subidas en Territorium oportunamente (a más tardar 24 horas hábiles). 2.7 Participar activamente en los procesos de autoevaluación y registro calificado, entregando la información requerida de manera oportuna. 2.8 Implementar la formación de manera coherente con los lineamientos institucionales (Unidad Técnica, Estatuto de la Formación Profesional. 2.9 Dar cumplimiento a	Registrar en la plataforma Actividades y Material de Apoyo para la Formación profesional Integral Ejecutar la formación de acuerdo a lo indicado en la Guía Orientaciones para la formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje v2 No se ejecutan actividades porque el proceso de formación no lo requirió en este mes. Valoración de las evidencias de aprendizaje	• Juicios Evaluativos registradas en Sofía plus y en el LMS,Territorium, cursos: Gastronomía Colombiana con N° de fichas 2161066,2161067, 2161068,2161069, 2161070

	la fecha establecida para el pago de seguridad social.		
	. Dar cumplimiento de lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje - GFPI-G-014 publicada en la plataforma compromISO	Valoración de las evidencias de aprendizaje Ejecutar la formación de acuerdo a lo indicado en la Guía Orientaciones para la formación en Ambientes Virtuales de Aprendizaje v2 Participar en las transferencias programadas por grupo pedagógico Registro de juicios en el aplicativo en teriitorium y Sofía Plus	• Centro de calificaciones de territorium, cursos: Gastronomía Colombiana con N° de fichas 2161066,2161067, 2161068,2161069, 2161070 • Lista de chequeo aplicada por el grupo pedagogico con la valoración de la ejecución de la FPI en los cursos virtuales • Listado de asistencia a las sesiones zoom grupo pedagogico -Formato de cierre cursos y reporte del centro de calificaciones
	. La Subdirección de Centro del Centro de Formación deberá en la vigencia promover los procesos necesarios para la certificación de instructores en la norma de competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO” en coordinación con el Sistema Nacional de Formación para el trabajo, con el objeto de garantizar la idoneidad del instructor, de acuerdo a lineamientos de la Dirección General	Participar en el proceso de obtención del Certificación en la Norma de Competencia	Certificado Norma de Competencia “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVO”

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 lo 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, fotocopia de la planilla-recibo de pago de aportes a salud, pensiones y ARL 1030949876, expedido por pago simple correspondiente al mes de julio del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (10) folios
Cordialmente,

Firma

Viviana Cruz Vega
Contratista
C.C. No. 25285428

Recibí a satisfacción:

Firma

LUIS UBEIMAR VALENCIA AGUDELO
Supervisor(a) Contrato 1463745 **de 2020**
Coordinador académico

Evidencias aportadas al informe de ejecución contractual del mes de agosto
Presentado por: Viviana Cruz Vega.
Fecha de elaboración; 31 de agosto 2020

Evidencias 1: Reporte de Tiempo del instructor 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: 01/08/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/08/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2161069 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2161066 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2161070 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	38,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2161067 - GASTRONOMIA COLOMBIANA

• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	38,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2161068 - GASTRONOMIA COLOMBIANA
• 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

IDENTIFICAR LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE.

IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE LA BASE DE ACUERDO CON LA RECETA ESTÁNDAR DEL ESTABLECIMIENTO.

SELECCIONAR LOS PROCESOS RELACIONADOS CON EL MISE EN PLACE DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	38,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	190,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

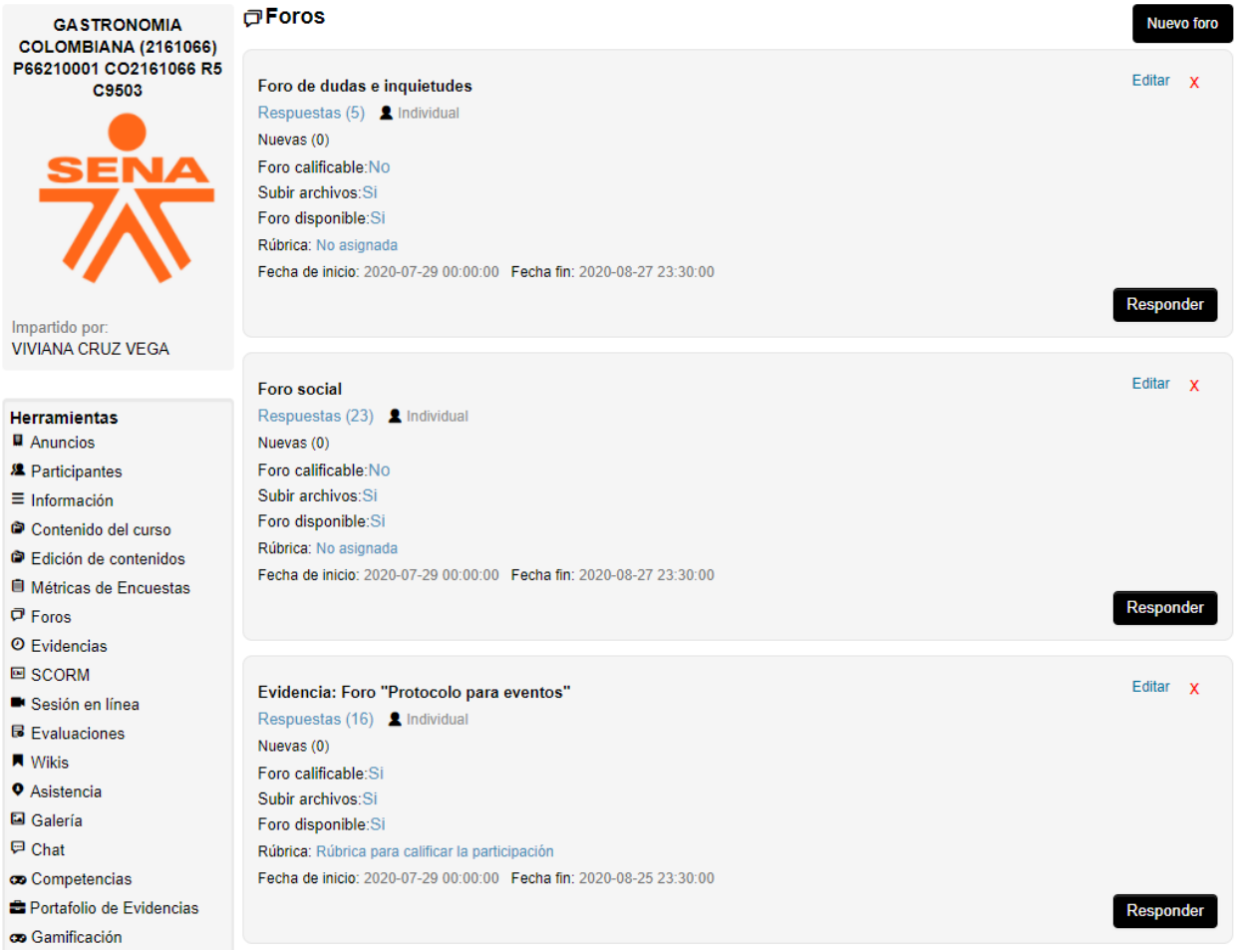
TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

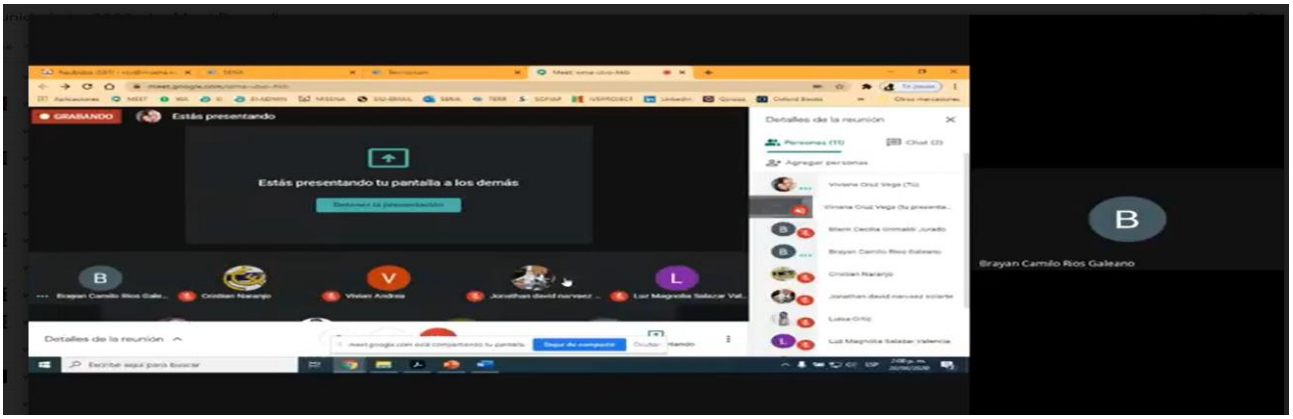
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

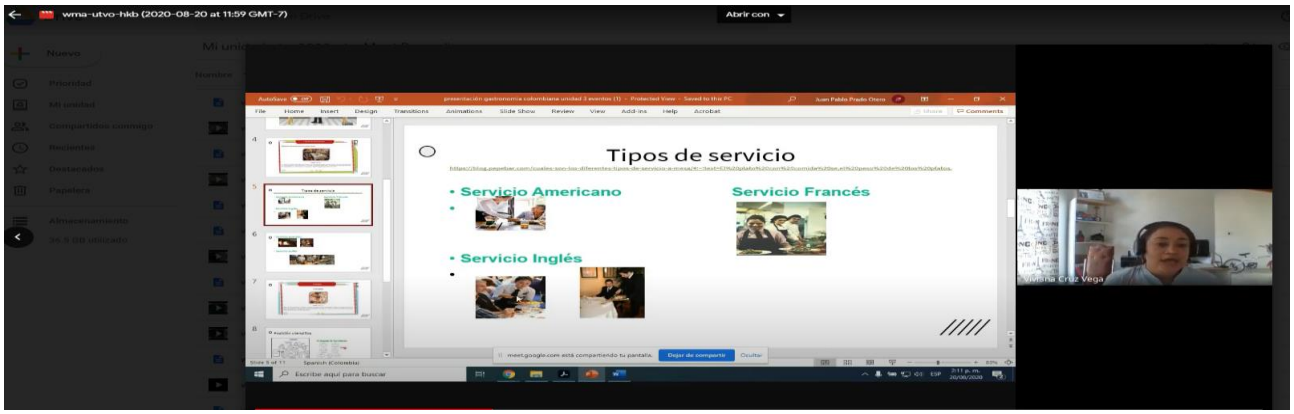
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

Pantallazos Cocina colombiana 2161066
Foros del curso

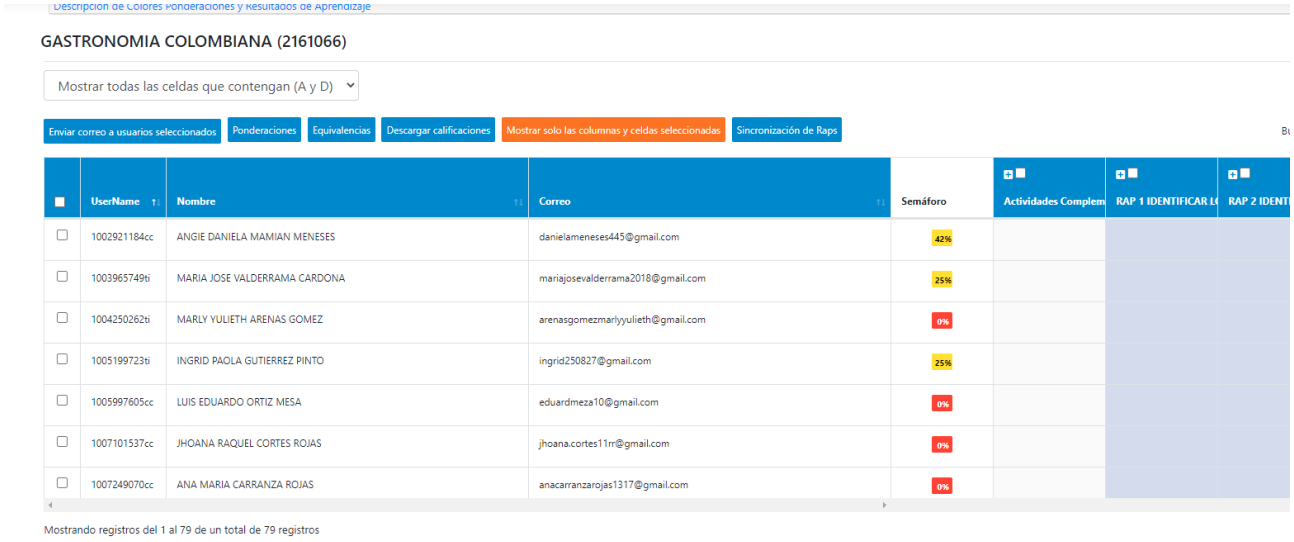


Sesiones en Línea





Centro de calificaciones 2161066



Descripción de Colores Ponderaciones y Resultados de Aprendizaje

GASTRONOMIA COLOMBIANA (2161066)

Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)

Enviar correo a usuarios seleccionados | Ponderaciones | Equivalencias | Descargar calificaciones | Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas | Sincronización de Raps

	UserName	Nombre	Correo	Semáforo	Actividades Complem	RAP 1 IDENTIFICAR L	RAP 2 IDENT
	1002921184cc	ANGIE DANIELA MAMIAN MENESES	danielameneses445@gmail.com	42%			
	1003965749ti	MARIA JOSE VALDERRAMA CARDONA	mariajosevalderrama2018@gmail.com	25%			
	1004250262ti	MARLY YULIETH ARENAS GOMEZ	arenasgomezmarlyyulieth@gmail.com	0%			
	1005199723ti	INGRID PAOLA GUTIERREZ PINTO	ingrid250827@gmail.com	25%			
	1005997605cc	LUIS EDUARDO ORTIZ MESA	eduardmeza10@gmail.com	0%			
	1007101537cc	JHOANA RAQUEL CORTES ROJAS	jhoana.cortes11rr@gmail.com	0%			
	1007249070cc	ANA MARIA CARRANZA ROJAS	anacarranzarojas1317@gmail.com	0%			

Mostrando registros del 1 al 79 de un total de 79 registros

Pantallazos Gastronomia Colombiana, Numero de ficha 21061067

Foros del curso



GASTRONOMIA COLOMBIANA (2161067) P66210001 CO2161067 R5 C9503

Impartido por: VIVIANA CRUZ VEGA

Herramientas
- Anuncios
- Participantes
- Información
- Contenido del curso
- Edición de contenidos
- Métricas de Encuestas
- Foros
- Evidencias
- SCORM
- Sesión en línea
- Evaluaciones
- Wikis
- Asistencia
- Galería
- Chat
- Competencias
- Portafolio de Evidencias
- Gamificación

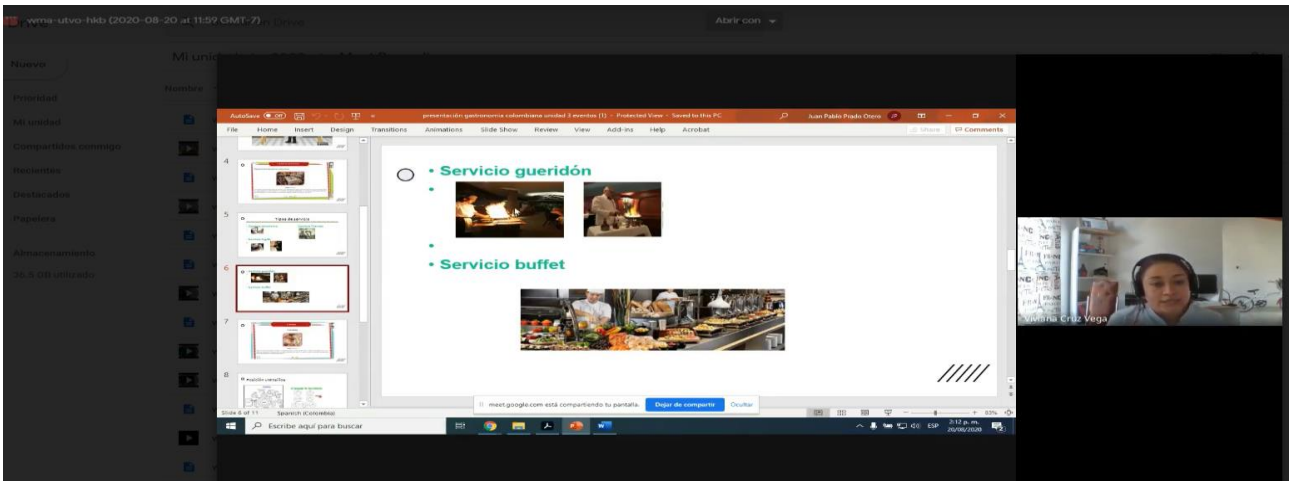
Foros — Nuevo foro

Foro de dudas e inquietudes — Editar
Respuestas (6) Individual
Nuevas (0)
Foro calificable:No
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2020-07-29 00:00:00 Fecha fin: 2020-08-27 23:30:00
Responder

Foro social — Editar
Respuestas (18) Individual
Nuevas (0)
Foro calificable:No
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si
Rúbrica: No asignada
Fecha de inicio: 2020-07-29 00:00:00 Fecha fin: 2020-08-27 23:30:00
Responder

Evidencia: Foro "Protocolo para eventos" — Editar
Respuestas (22) Individual
Nuevas (0)
Foro calificable:Si
Subir archivos:Si
Foro disponible:Si
Rúbrica: Rúbrica para calificar la participación
Fecha de inicio: 2020-07-29 00:00:00 Fecha fin: 2020-08-25 23:30:00
Responder

Sesiones en línea:



Centro de calificaciones

GASTRONOMIA COLOMBIANA (2161067)

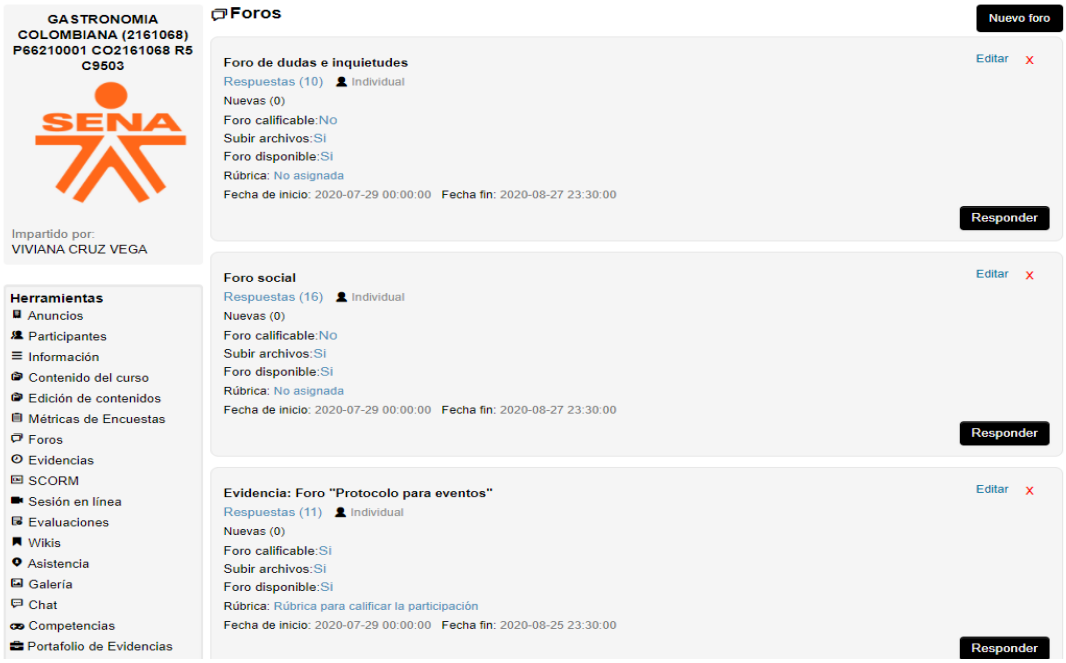
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)

Enviar correo a usuarios seleccionados | Ponderaciones | Equivalencias | Descargar calificaciones | Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas | Sincronización de Raps

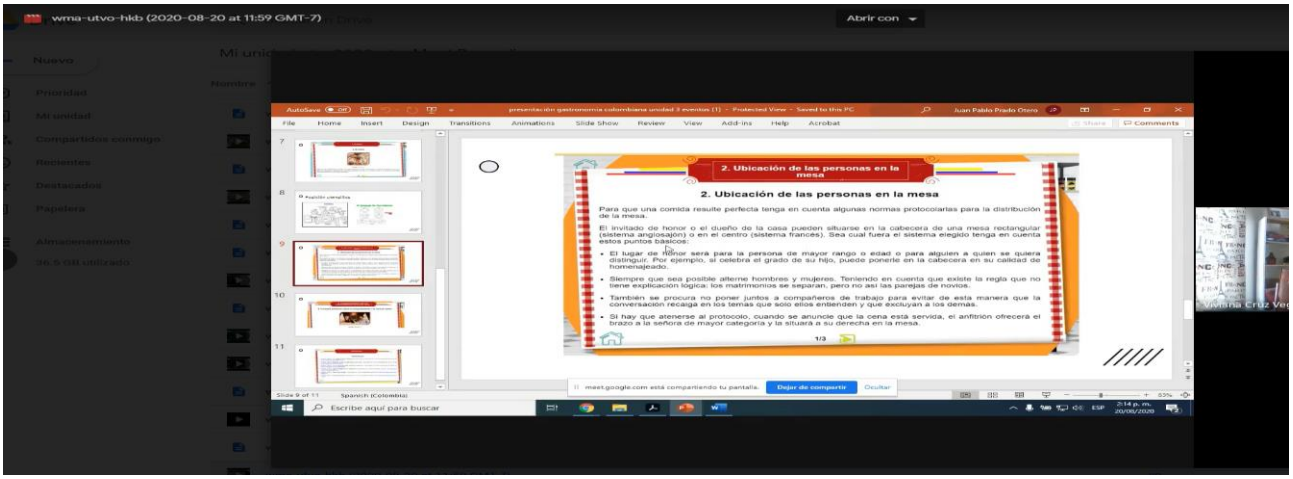
	UserName	Nombre	Correo	Semáforo	Actividades Complem	RAP 1 IDENTIFIC
☐	1013614810cc	JUAN CARLOS TORO MUÑOZ	toro.129@hotmail.com	83%		
☐	1015468471cc	LAURENT DANIELA SUSA VALENCIA	ldanielasvalencia@hotmail.com	0%		
☐	1023362177ti	SEBASTIAN GUTIERREZ LOPEZ	alejolopez1516@gmail.com	0%		
☐	1030669546cc	MARIA DE LOS ANGELES PIÑEROS SEPULVEDA	marysepu159@hotmail.com	0%		
☐	1031804035ti	VALENTINA PARRA RODRIGUEZ	vaparrar@cnb.edu.co	42%		
☐	1033732431ti	SHARON ESTEFANY BERNAL ALARCON	sharonbernal04@gmail.com	8%		
☐	1033818879cc	KAREN STEFANY BAQUERO CHITIVA	muestrasanaliticas1002@gmail.com	0%		

Mostrando registros del 1 al 79 de un total de 79 registros

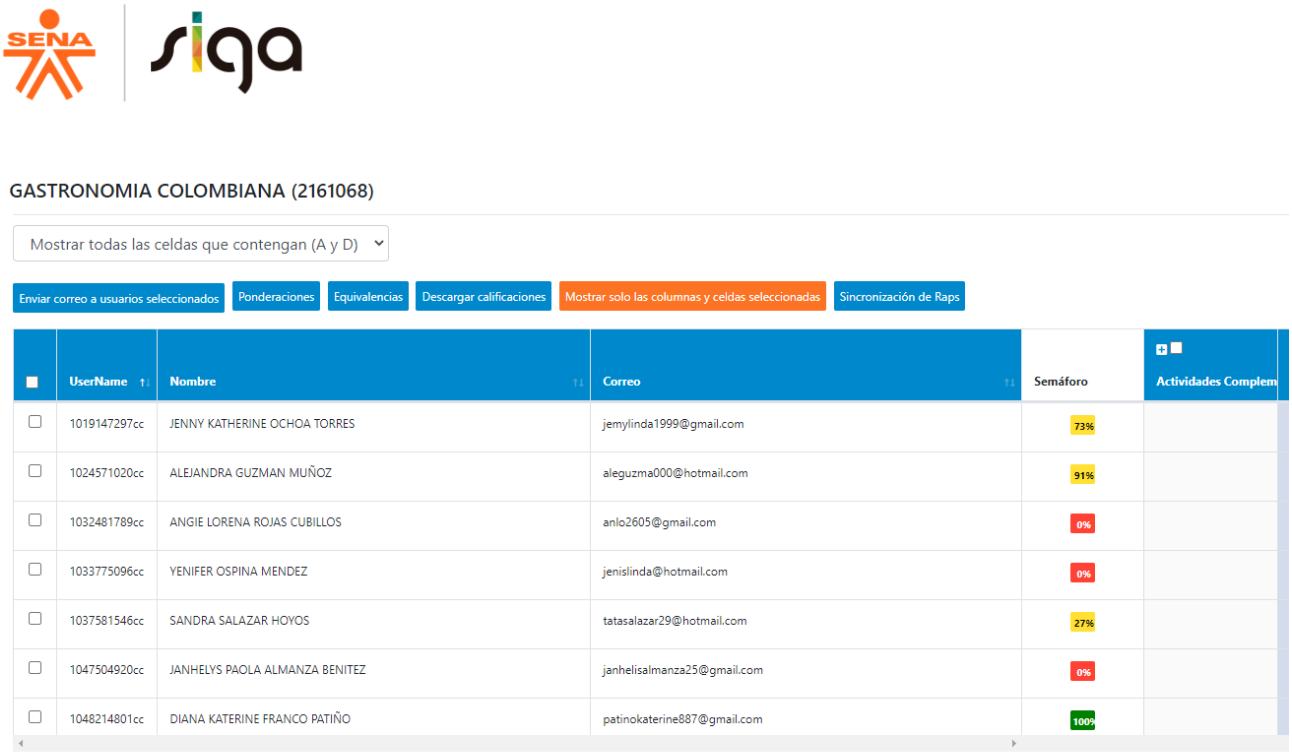
Gastronomia colombiana Ficha 21061068
Foros



Sesiones en Línea:



Centro de calificaciones

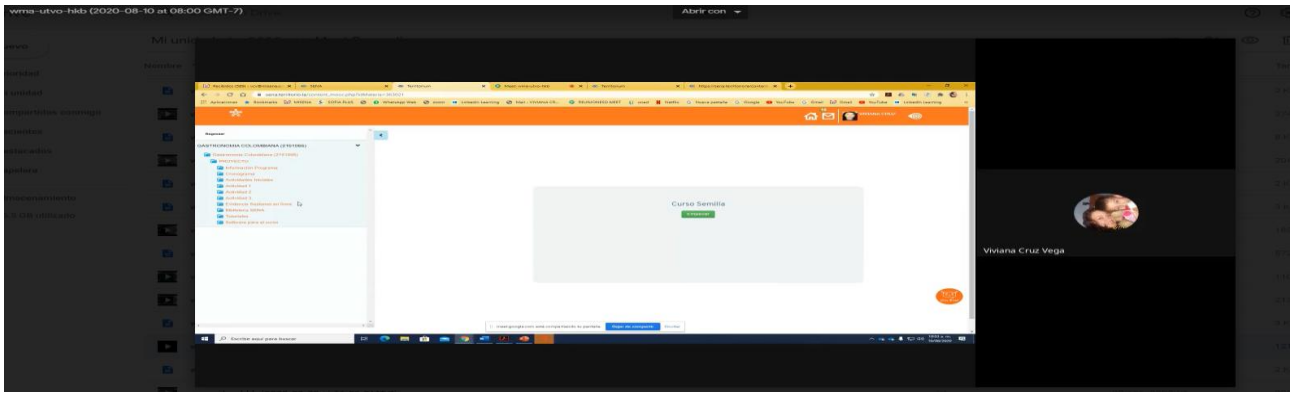


Gastronomia Colombiana Ficha 21061069

Foros



Sesiones en línea



Centro de calificaciones:

GASTRONOMIA COLOMBIANA (2161069)

Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)

Enviar correo a usuarios seleccionados | Ponderaciones | Equivalencias | Descargar calificaciones | Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas | Sincronización de Raps

	UserName	Nombre	Correo	Semáforo	Actividades Complem	RA
☐	1013596454cc	JOHN FRANCISCO GARZON MANRIQUE	lafamiliagarzon@gmail.com	0%		
☐	1015435231cc	ANDRES FELIPE MARTINEZ FORERO	andresmartinez435231@hotmail.com	100%		
☐	1022330612cc	DIANA LUCIA MATIZ RODRIGUEZ	nanis0302@hotmail.com	0%		
☐	1022390253cc	CRISTHIAN CAMILO INFANTE CORTES	cristhianinfanteartista@outlook.es	92%		
☐	1022958383cc	NELSON GABRIEL HOYOS GUTIERREZ	nelsongabrielhoyosgutierrez@gmail.com	0%		
☐	1033341416cc	DEISY JULIETH ARREDONDO PARRA	deisyarredondo4214@gmail.com	0%		
☐	1034278377ti	BRAYAN ALEXANDER CANDELO FERANADEZ	bralex1115@hotmail.com	8%		

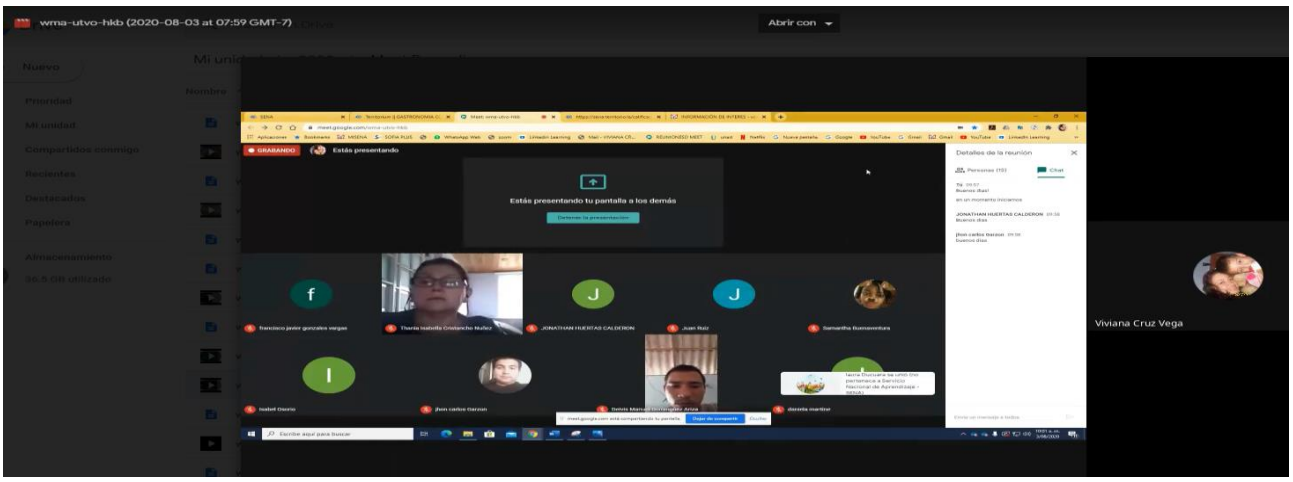
Mostrando registros del 1 al 78 de un total de 78 registros

Gastronomia Colombiana 21061070

Foros



Sesiones en línea



Centro de calificaciones

GASTRONOMIA COLOMBIANA (2161070)

Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)

Enviar correo a usuarios seleccionados | Ponderaciones | Equivalencias | Descargar calificaciones | Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas | Sincronización de Raps

UserName	Nombre	Correo	Semáforo	Actividades Com
68288263cc	DINELIA DEL CARMEN MORENO SEPULVEDA	dineliamoreno263@gmail.com	9%	
72348281cc	ANTHONY JOHN INFANTE GONZALEZ	antoni.infante@correo.policia.gov.co	0%	
79523862cc	CESAR AUGUSTO CASTIBLANCO QUEVEDO	casti_471@hotmail.com	0%	
80542723cc	ALEXANDER ARMANDO MORENO AHUMADA	ALXMORE71@HOTMAIL.COM	0%	
89003177cc	DIEGO IVAN AGUDELO RAMIREZ	diegoagudelo@misena.edu.co	73%	
92509763cc	JUAN CARLOS BALETA MENDOZA	juanbame400@hotmail.com	0%	
98633653cc	JHON FREDY ROLDAN ROBLEDO	roldanvyg@gmail.com	0%	

Mostrando registros del 1 al 74 de un total de 74 registros