PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 30 de septiembre 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 septiembre 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: 2179372,2179373, 2179391, SERVICIOS GASTRONOMICOS con N° de fichas; 2179392,2179393
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: 2179372,2179373, 2179391, SERVICIOS GASTRONOMICOS con N° de fichas; 2179392,2179393

	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: 2179372, 2179373, 2179391, SERVICIOS GASTRONOMICOS con N° de fichas; 2179392, 2179393. • 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 1031694985, expedido por pago simple correspondiente al mes de agosto 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 septiembre
Presentado por: Viviana Cruz Vega.
Fecha de elaboración; 30 de septiembre 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: 01/09/2020 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2179373 - 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 : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2179393 - SERVICIOS GASTRONOMICOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ACORDE A NORMAS ESTABLECIDAS

CONOCER LAS NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS ACORDE A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

DETERMINAR QUÉ ES EL SERVICIO EN GASTRONOMÍA SUS CARACTERÍSTICAS Y TIPOS DE SERVICIO ACORDE A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IDENTIFICAR LOS ASPECTOS QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA PLANEACIÓN DEL CATERING.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 36,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2179391 - 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 :	36,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2179372 - 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 :	36,00

FICHA DE APRENDIZAJE:	2179392 - SERVICIOS GASTRONOMICOS.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS ACORDE A NORMAS ESTABLECIDAS

CONOCER LAS NORMAS PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS ACORDE A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

DETERMINAR QUÉ ES EL SERVICIO EN GASTRONOMÍA SUS CARACTERÍSTICAS Y TIPOS DE SERVICIO ACORDE A PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

IDENTIFICAR LOS ASPECTOS QUE SE DEBEN TENER EN CUENTA PARA LA PLANEACIÓN DEL CATERING.

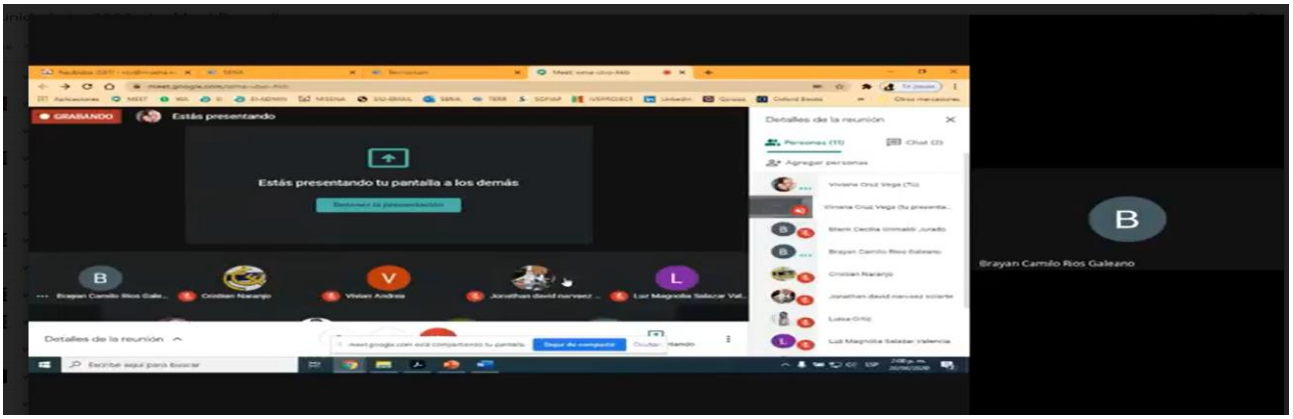
HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	36,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	180,00

Pantallazos Cocina colombiana 2179372
Foros del curso

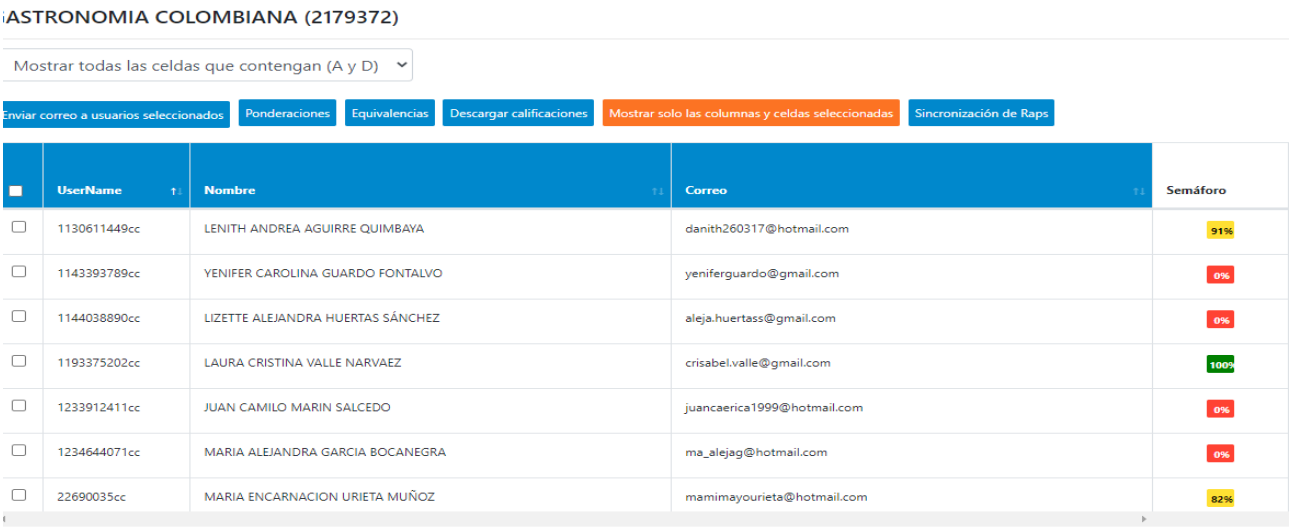


Sesiones en Línea





Centro de calificaciones 2179372

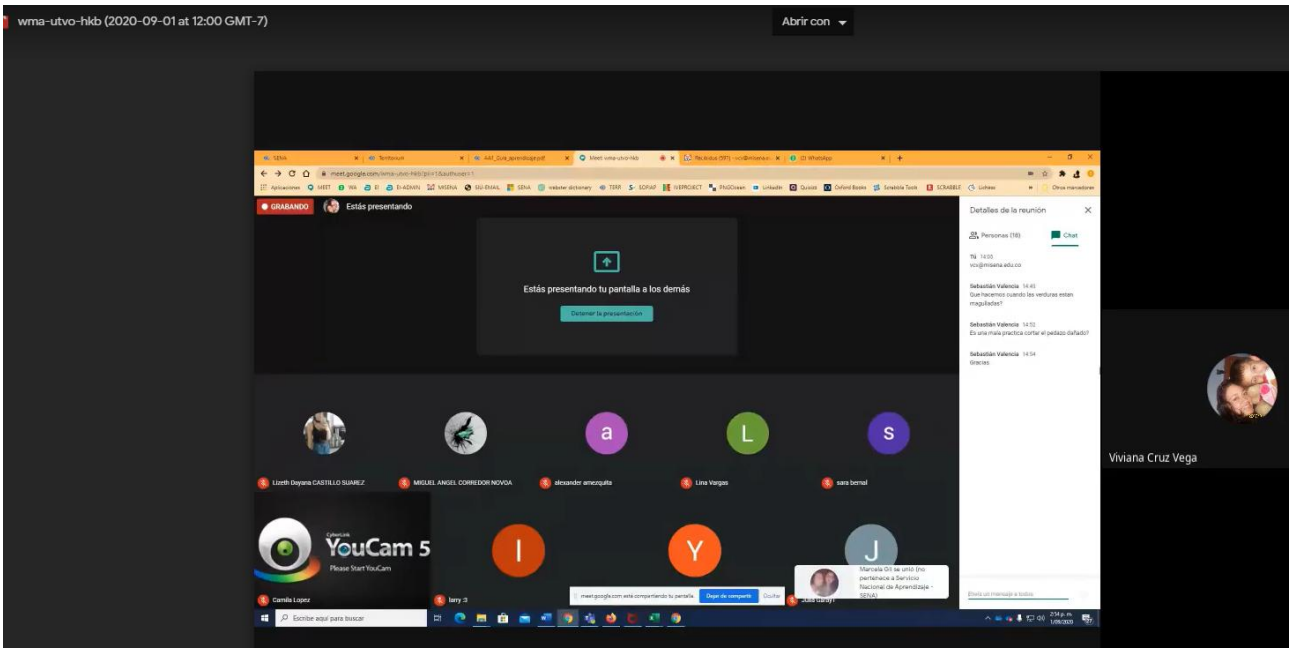


Pantallazos Gastronomia Colombiana, Numero de ficha 2179373

Foros del curso



Sesiones en línea:



Centro de calificaciones

GASTRONOMIA COLOMBIANA (2179373)

Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)

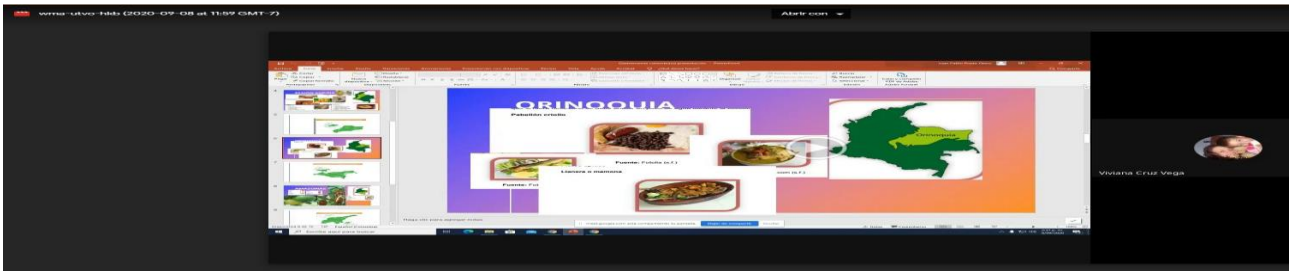
Enviar correo a usuarios seleccionados | Ponderaciones | Equivalencias | Descargar calificaciones | Mostrar solo las columnas y celdas seleccionadas | Sincronización de Raps

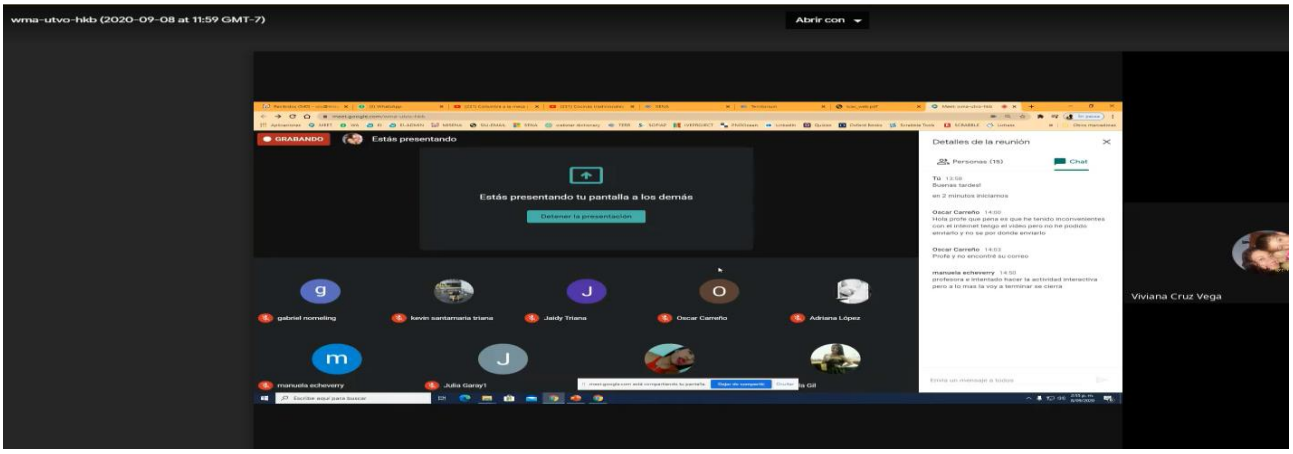
UserName	Nombre	Correo	Semáforo
1000338859cc	JOSE LUIS ALARCON GARZON	alarconjose.0911@gmail.com	0%
1000379572ti	KEVIN SANTAMARIA TRIANA	kovo@hotmail.es	82%
1000832618cc	LAURA VALENTINA FRANCO AREVALO	valevale079@hotmail.com	91%
1000908475cc	DEISY LILIANA PARRA MUÑOZ	deisyliliana1999@gmail.com	0%
1001340160cc	KEVIN SANTIAGO AREVALO RAMIREZ	kevin-a98@hotmail.com	0%
1002156094ti	ANDERS JESUS SALTAR RODRIGUEZ	andersaltar@hotmail.com	0%
1002727214ti	LUZ ESTEFANIA HERNANDEZ QUINTERO	qsonia089@gmail.com	0%

Gastronomia colombiana Ficha 2179391
Foros

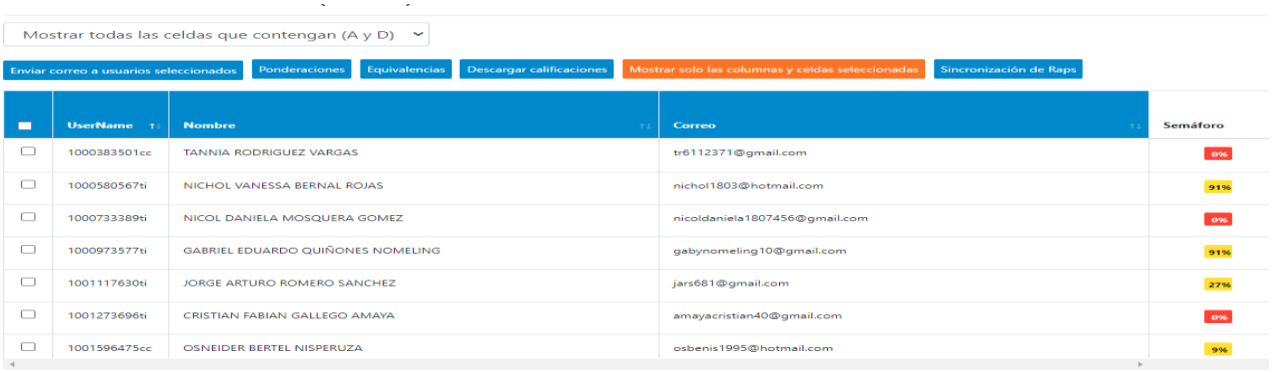


Sesiones en Línea:





Centro de calificaciones



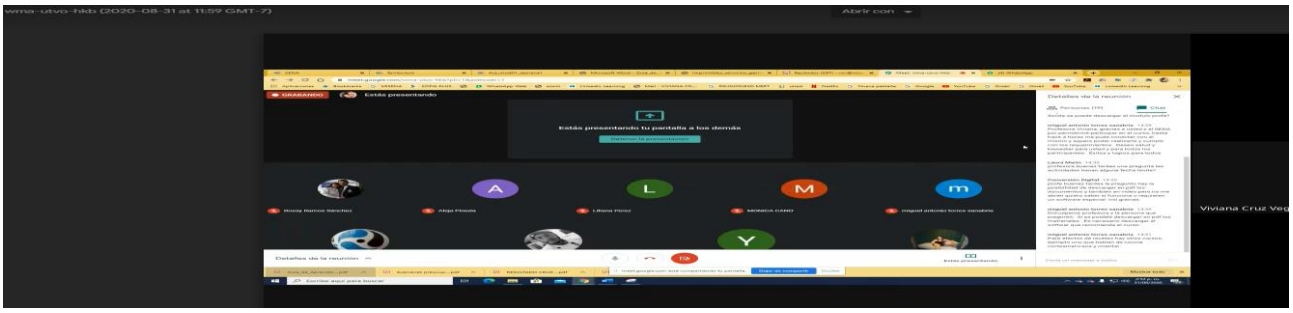
Gastronomia Colombiana Ficha 2179392

Foros



Sesiones en línea





Centro de calificaciones:

SERVICIOS GASTRONOMICOS. (2179392)

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
☐	1061221532cc	GENY KATERINE COTACIO MANQUILLO	ktherin901@hotmail.com	0%
☐	1067928830cc	REINALDO ANTONIO PACHECO SALINAS	rapacheco24@gmail.com	100%
☐	1068389870cc	DENIS ENITH DIAZ ORTEGA	deniisdiiaz.95@gmail.com	0%
☐	1071171614cc	KAREN XIMENA RAMIREZ AVILAN	ximena_ramirez99@outlook.com	33%
☐	1073254923cc	DANIELA VALENTINA QUINTERO GONZALEZ	danielaquinterog20@gmail.com	17%
☐	1077967936cc	DIANA MARCELA SUAREZ HERNANDEZ	dimasuhe28@hotmail.com	0%
☐	1082215183cc	NATALIA MILETH BECERRA FIERRO	nataliamileth@hotmail.com	0%

Mostrando registros del 1 al 76 de un total de 76 registros

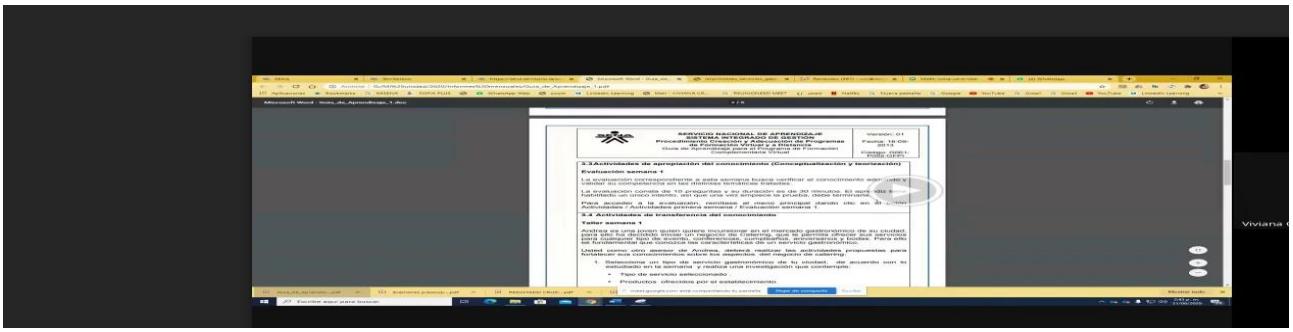
Gastronomia Colombiana 2179393

Foros

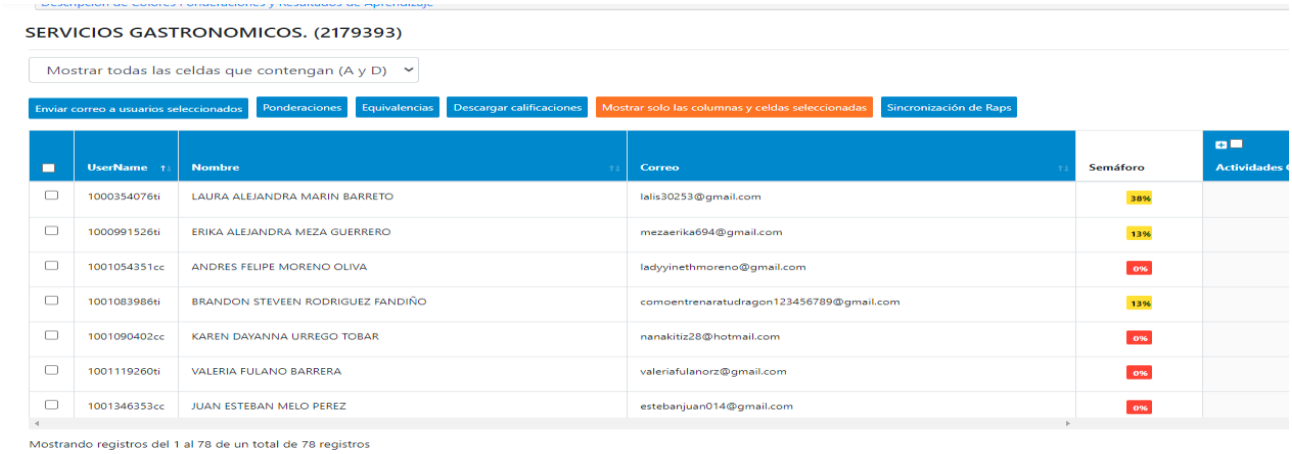


Sesiones en línea





Centro de calificaciones



SERVICIOS GASTRONOMICOS. (2179393)

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
☐	1000354076ti	LAURA ALEJANDRA MARIN BARRETO	lalis30253@gmail.com	38%	
☐	1000991526ti	ERIKA ALEJANDRA MEZA GUERRERO	mezaerika694@gmail.com	13%	
☐	1001054351cc	ANDRES FELIPE MORENO OLIVA	ladyyinethmoreno@gmail.com	0%	
☐	1001083986ti	BRANDON STEVEEN RODRIGUEZ FANDIÑO	comoentrenaratudragon123456789@gmail.com	13%	
☐	1001090402cc	KAREN DAYANNA URREGO TOBAR	nanakitiz28@hotmail.com	0%	
☐	1001119260ti	VALERIA FULANO BARRERA	valeriafulanorz@gmail.com	0%	
☐	1001346353cc	JUAN ESTEBAN MELO PEREZ	estebanjuan014@gmail.com	0%	

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