PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 30 de Octubre 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 octubre 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, PASTELERÍA, Con fichas N°, 2197660, 2197661, 2197662, 2197665, 2197666.
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: PASTELERÍA, Con fichas N°, 2197660, 2197661, 2197662, 2197665, 2197666.

	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: PASTELERÍA, Con fichas N°, 2197660, 2197661, 2197662, 2197665, 2197666. • 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 1032342200, expedido por pago simple correspondiente al mes de septiembre 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 octubre 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: 01/10/2020 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2020 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2197661 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2197662 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2197665 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2197666 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2197660 - PASTELERIA.

• 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

ACONDICIONAR Y ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS NECESARIOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS A ELABORAR

ELABORAR PREPARACIONES DE BASE DE REPOSTERÍA DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LA PRODUCCIÓN

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	34,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	170,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

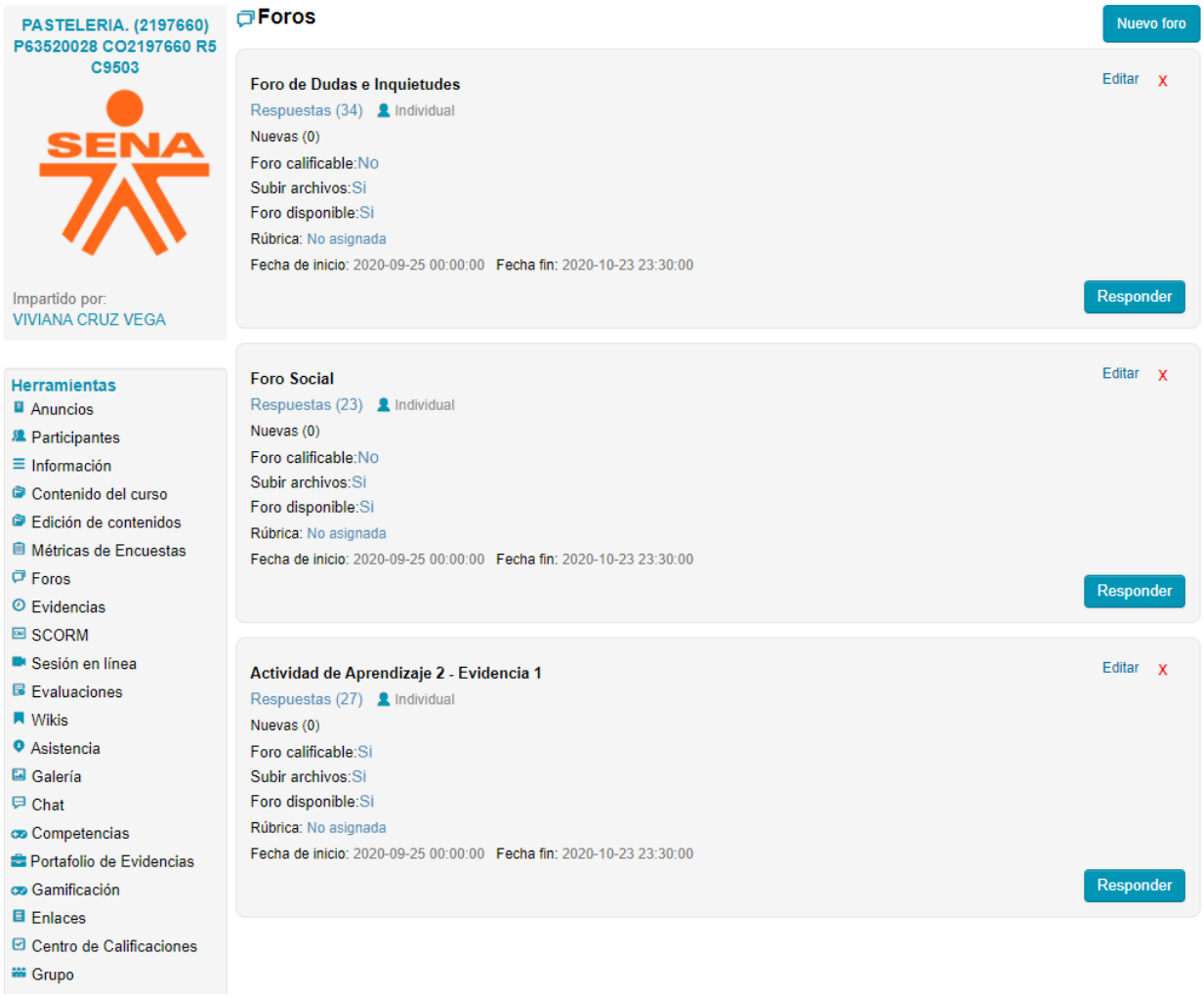
TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: VIVIANA CRUZ VEGA

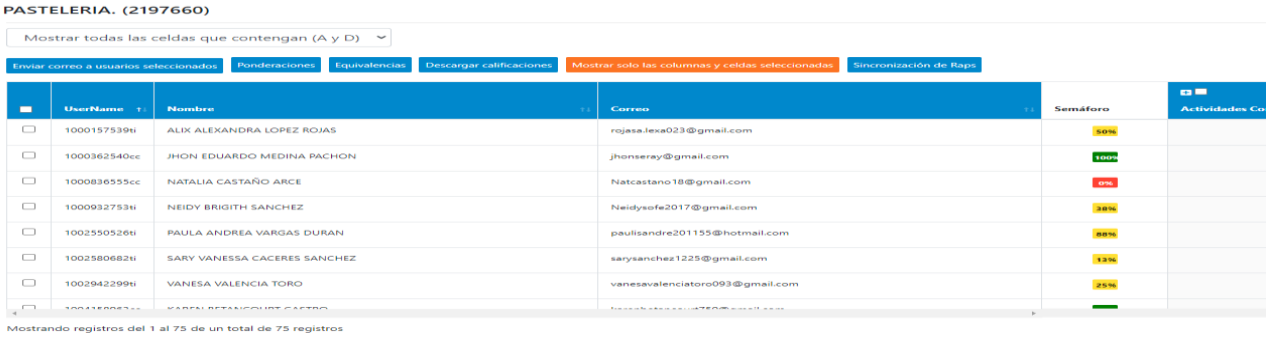
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

Pantallazos PASTELERÍA 2197660
Foros del curso

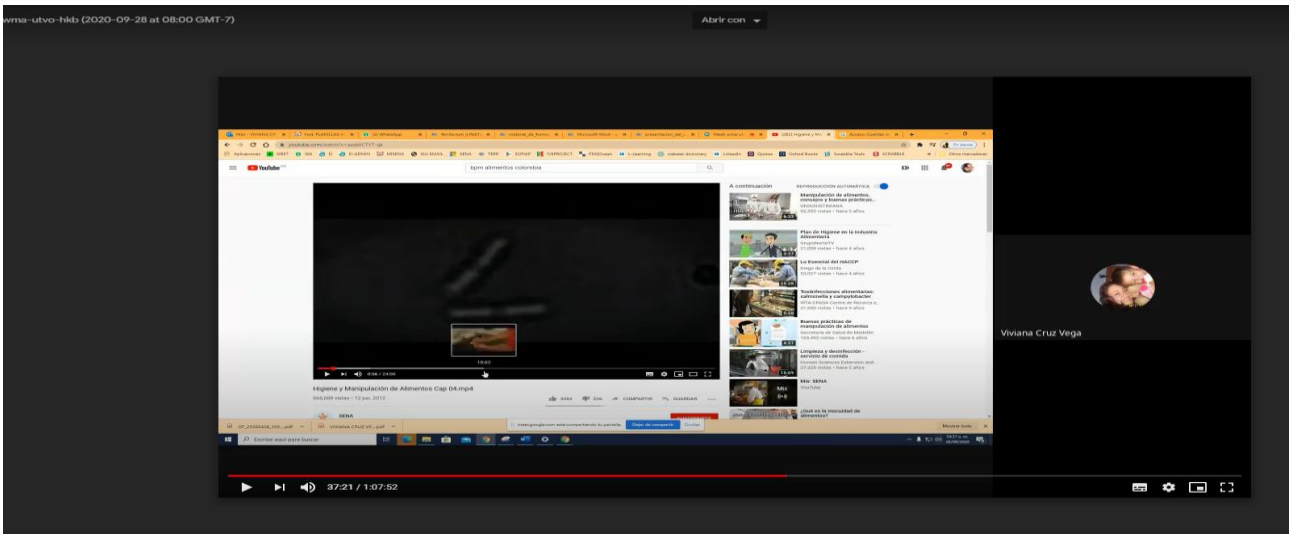
Foros



Centro de calificaciones

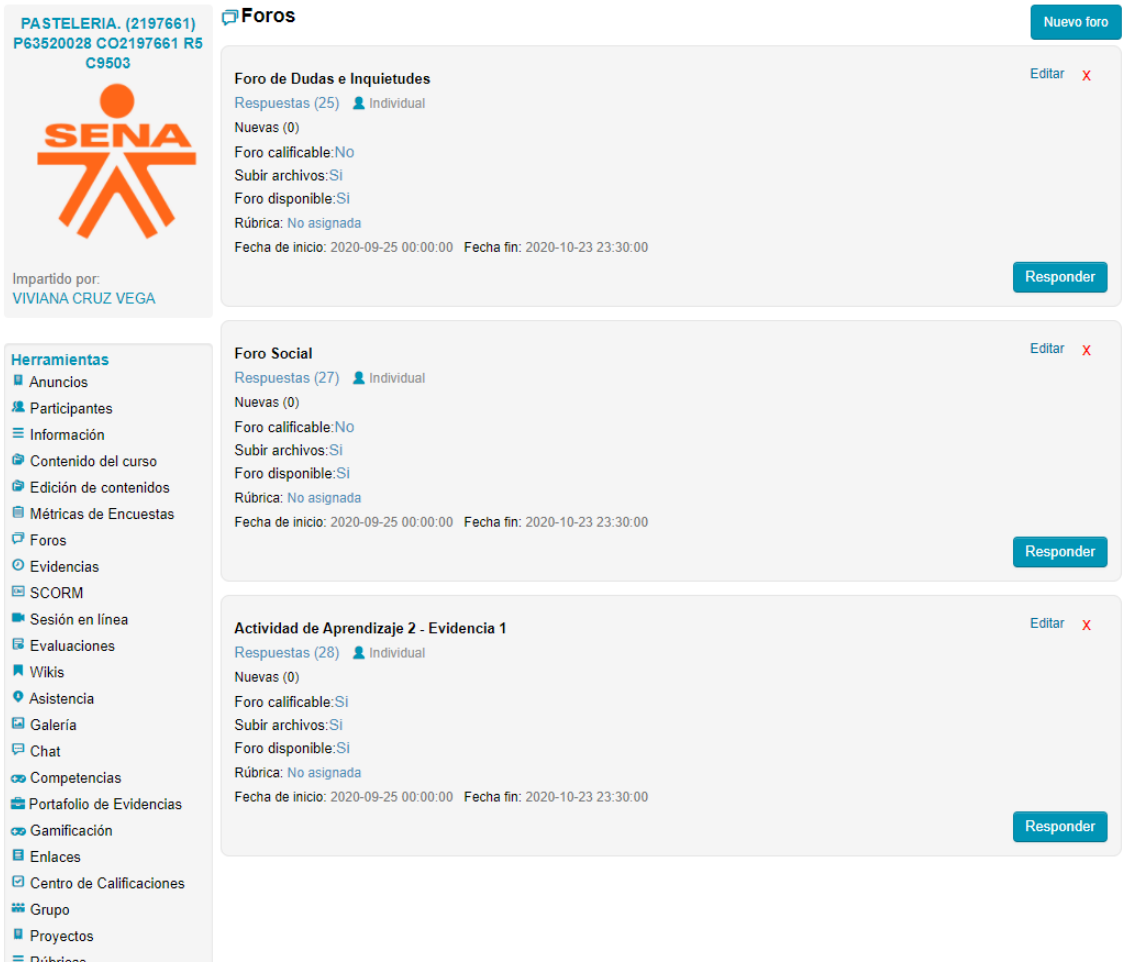


Sesión en línea



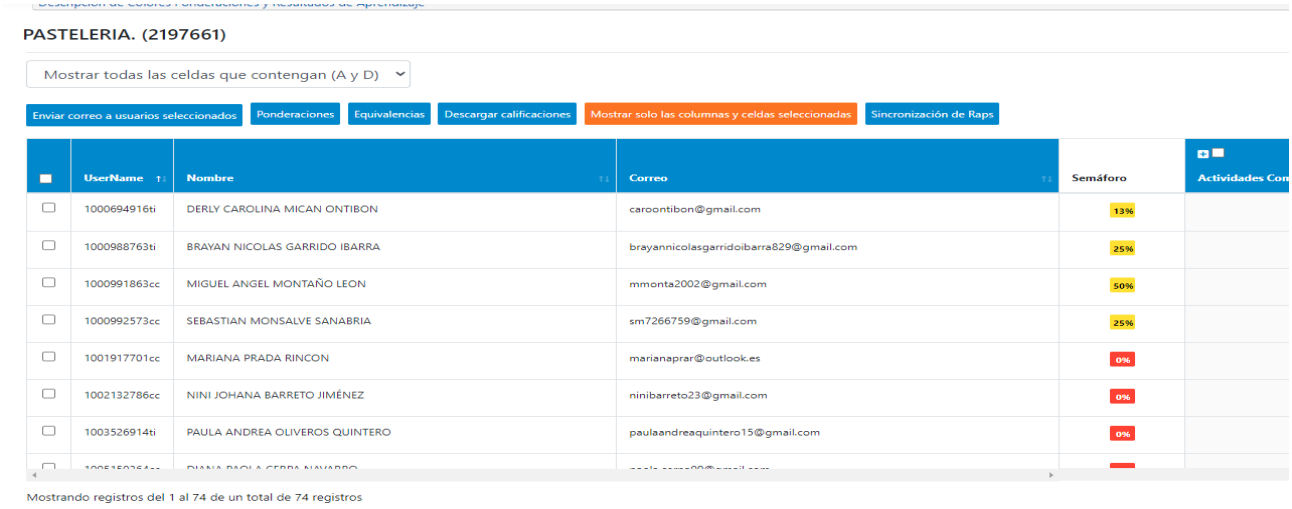
Pantallazos PASTELERÍA, Numero de ficha 2197661

Foros del curso



Sesiones en línea:

Centro de calificaciones



PASTELERIA. (2197661)

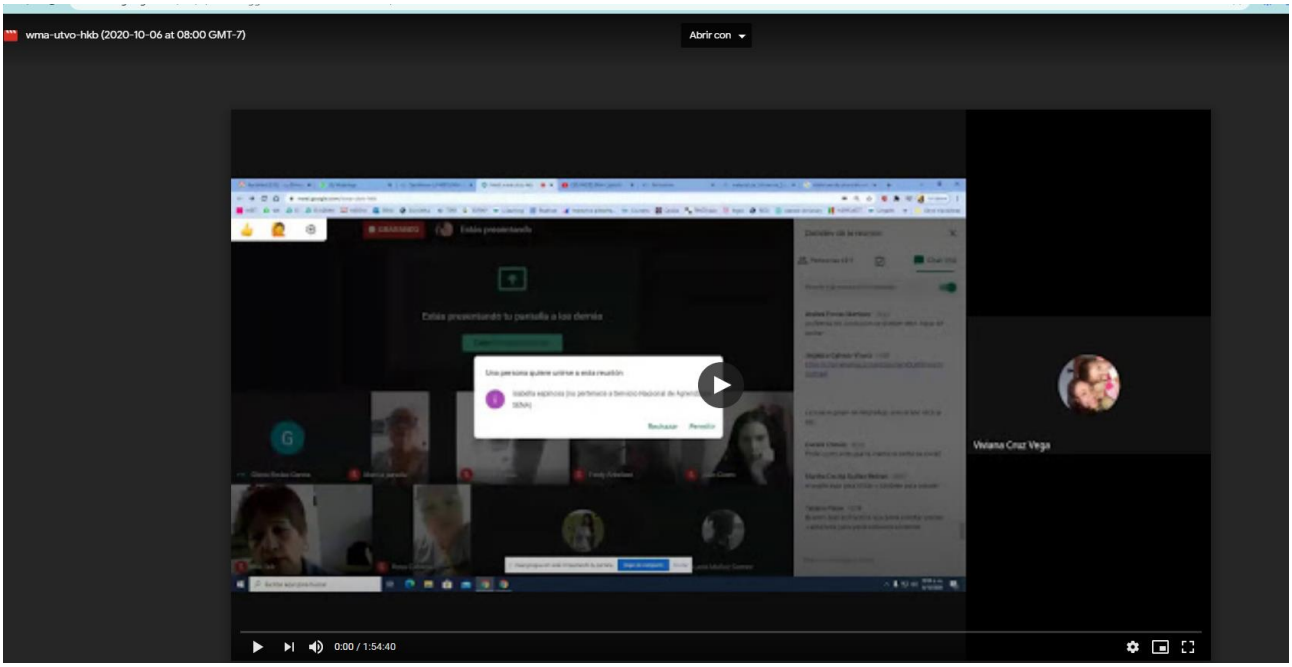
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)

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

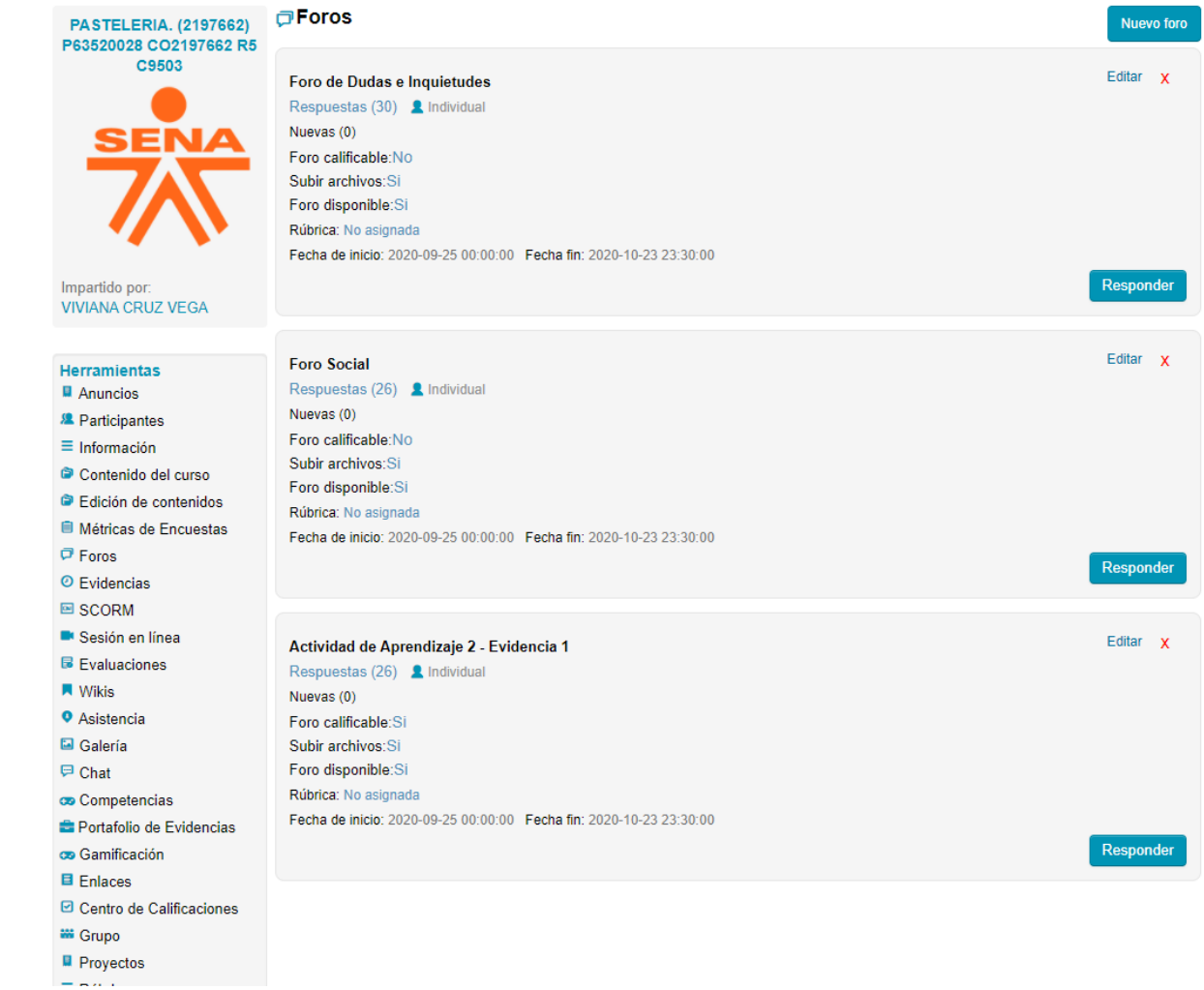
UserName	Nombre	Correo	Semáforo	Actividades Con
1000694916ti	DERLY CAROLINA MICAN ONTIBON	caroontibon@gmail.com	13%	
1000988763ti	BRAYAN NICOLAS GARRIDO IBARRA	brayannicolasgarridoibarra829@gmail.com	25%	
1000991863cc	MIGUEL ANGEL MONTAÑO LEON	mmonta2002@gmail.com	50%	
1000992573cc	SEBASTIAN MONSALVE SANABRIA	sm7266759@gmail.com	25%	
1001917701cc	MARIANA PRADA RINCON	marianaprar@outlook.es	0%	
1002132786cc	NINI JOHANA BARRETO JIMÉNEZ	ninibarreto23@gmail.com	0%	
1003526914ti	PAULA ANDREA OLIVEROS QUINTERO	paulaandreaquintero15@gmail.com	0%	

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

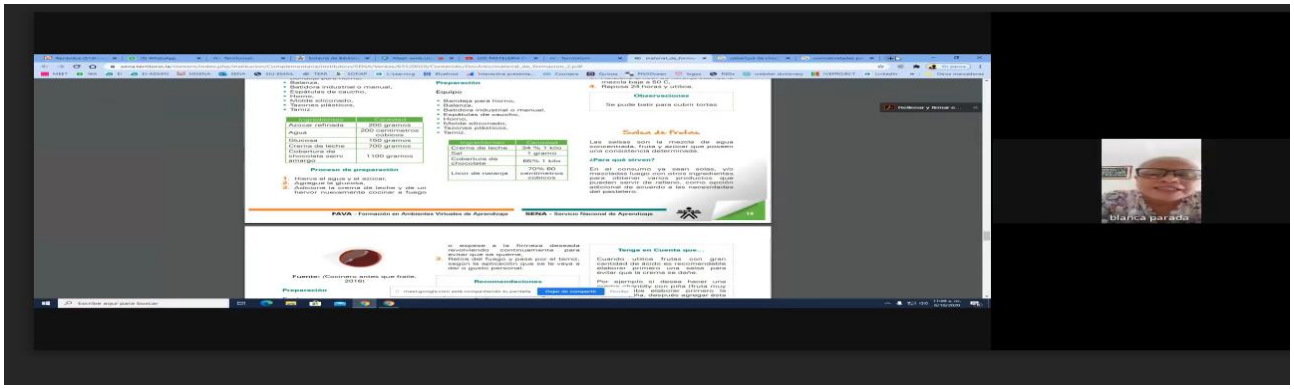
SESIONES EN LÍNEA:



PASTELERÍA Ficha 2197662
Foros



Sesiones en Línea:





Centro de calificaciones

PASTELERIA. (2197662)

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

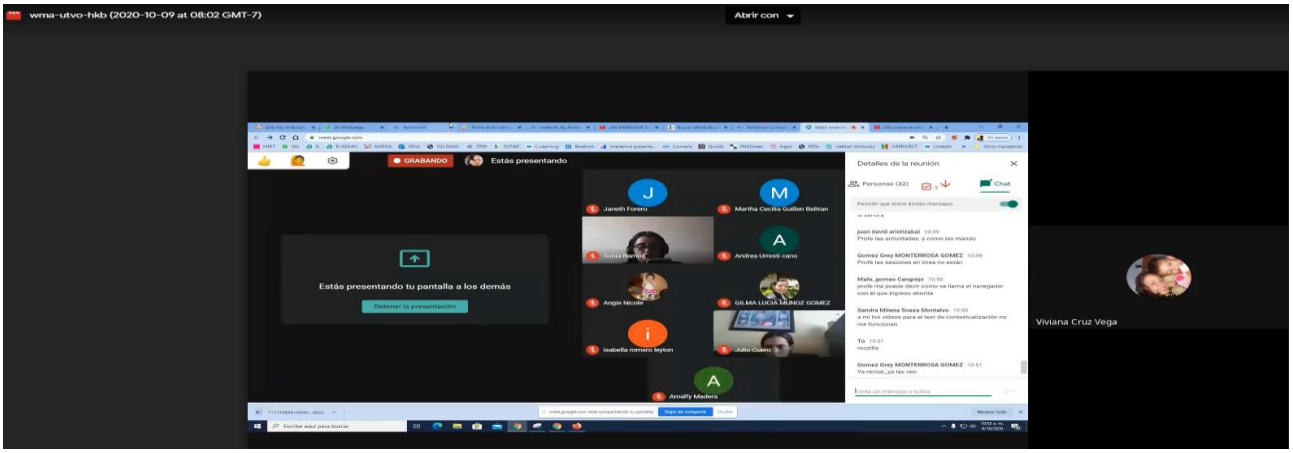
UserName	Nombre	Correo	Semáforo	Actividades Complementaria
1000101268ti	CATALINA VALENCIA HERNANDEZ	catavalenciah08@gmail.com	43%	
1000213388cc	MICHEL DAYANA GARCIA RODRIGUEZ	michikatto2001@gmail.com	0%	
1000235719ti	ANA MARIA GALVIS GOMEZ	anagalvisgomeza@gmail.com	0%	
1000328782ti	ZAIRETH VALENTINA PARDO SOTELO	Zairethpardo5@gmail.com	71%	
1000462864cc	SARA NATALY GIL ARBELAEZ	sngil4@misena.edu.co	43%	
1001345287cc	DANIEL CAMILO RANGEL URIBE	poterangel20@gmail.com	0%	
1003558148ti	PAULA ANDREA FRIAS PEREZ	friaspaula176@gmail.com	100%	

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

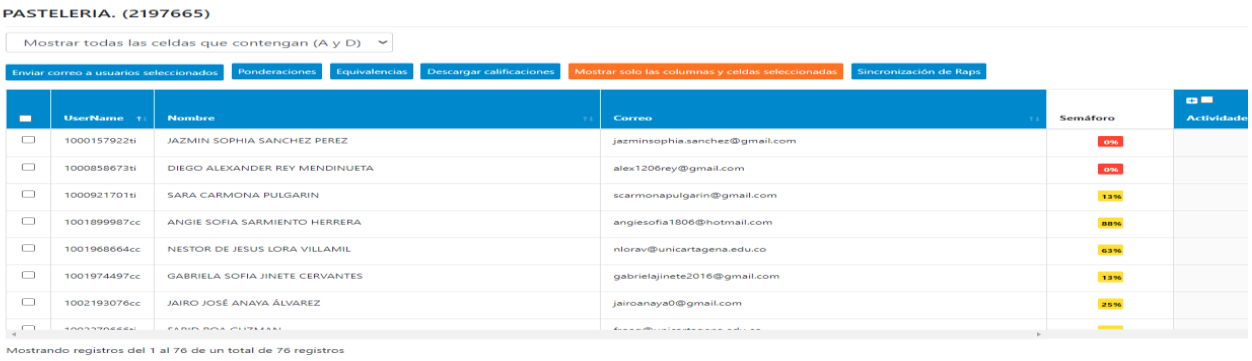
Pastelería Ficha 2119665
Foros



Sesiones en línea



Centro de calificaciones:

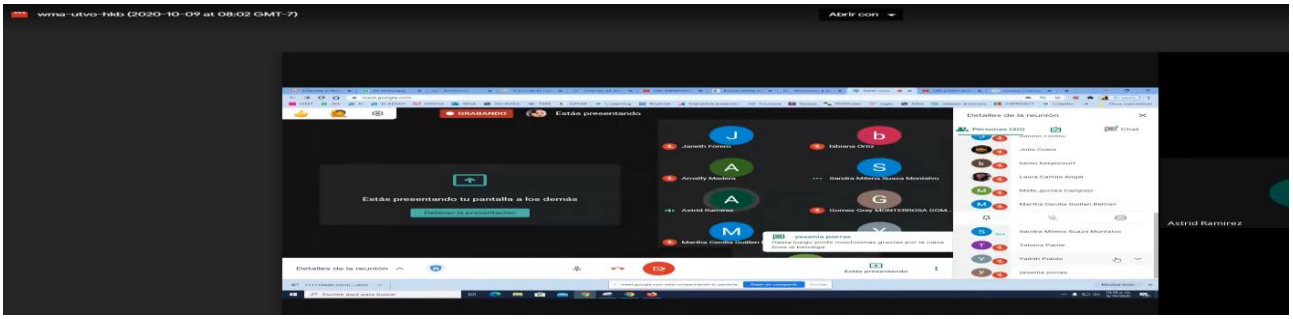


PASTELERÍA 2129666

Foros



Sesiones en línea



Centro de calificaciones;

PASTELERIA. (2197666)

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 Complementa
☐	1000519517ti	MARÍA CAMILA DAZA RINCÓN	cammyrincon5@gmail.com	13%	
☐	1000952298cc	JULIANA TRUJILLO GOMEZ	julianatrujillogomez01@hotmail.com	100%	
☐	1000954147cc	ANGELICA MAÌA ROJAS POLOCHE	maiarojas3@gmail.com	0%	
☐	1002250034ti	ISABELLA ESPINOSA GONZALEZ	isabellaespinosa@icloud.com	13%	
☐	1004215357cc	SILVANA SOFIA GOMEZ RIASCOS	silvana.gomez973@gmail.com	13%	
☐	1004843547ti	ANGIE LUCERO ARAGON PARADA	luceroparada70@gmail.com	75%	
☐	1005051623ti	INGRYD PAOLA RIVERA HERNANDEZ	ingrydhervera19@gmail.com	75%	
☐	1005878865cc	SARA GABRIELA MORENO CHEMÁS	saramchemas@gmail.com	0%	

Mostrando registros del 1 al 75 de un total de 75 registros