PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Rionegro, 30 de Noviembre 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 noviembre 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 cuatro millones novecientos noventa y cinco mil setecientos dieciocho pesos m/cte ($34.995.718), 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: 30 de diciembre.

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°,2218417, 2218427, Servicios gastronómicos con fichas N° 2218429, 2218430.
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°,2218417, 2218427, Servicios gastronómicos con fichas N° 2218429, 2218430.

	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°,2218417, 2218427, Servicios gastronómicos con fichas N° 2218429, 2218430. • 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 1033006702, expedido por pago simple correspondiente al mes de octubre del año 2020. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (9) 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 noviembre
Presentado por: Viviana Cruz Vega.
Fecha de elaboración; 30 de noviembre 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: 01/11/2020 00:00:00

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2218417 - 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: 2218427 - 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: 2218430 - 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 :	34,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2218429 - 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 :	34,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	136,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS
			TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

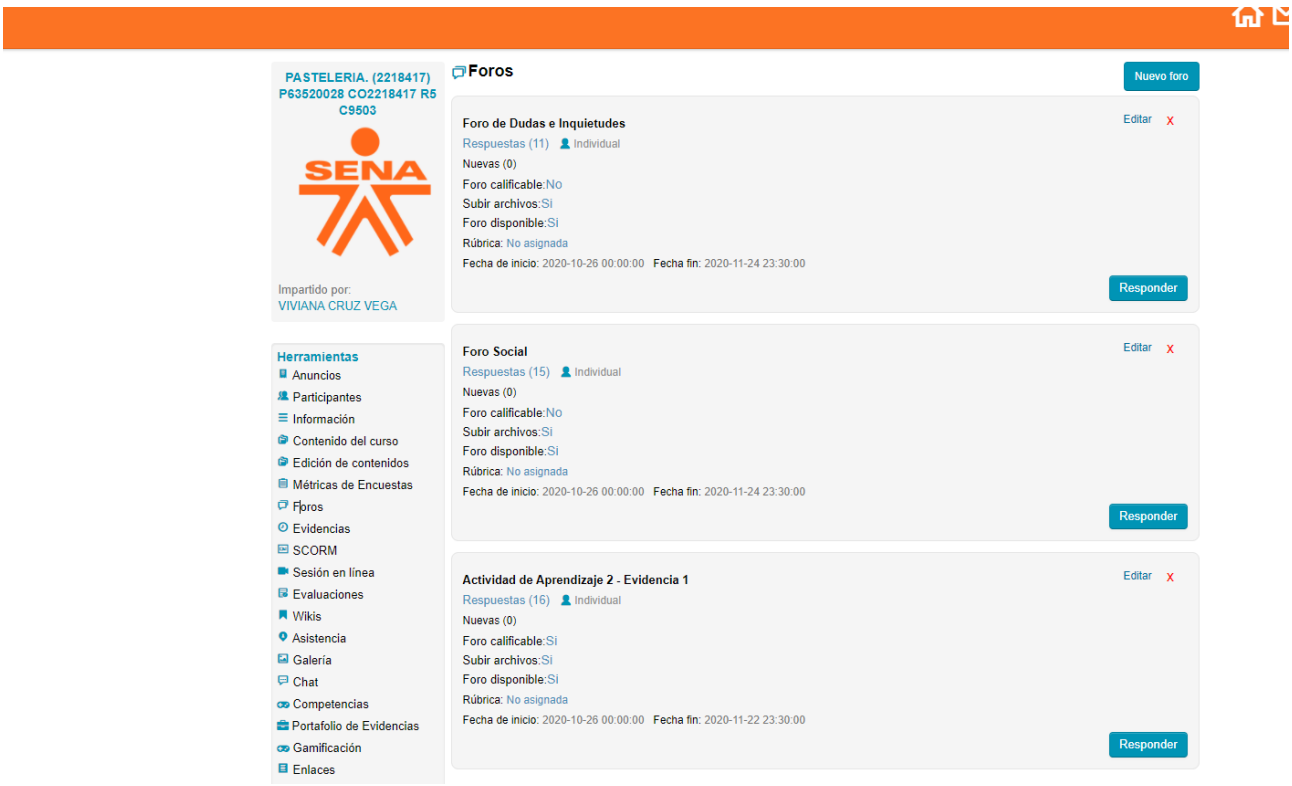
FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
		TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: VIVIANA CRUZ VEGA

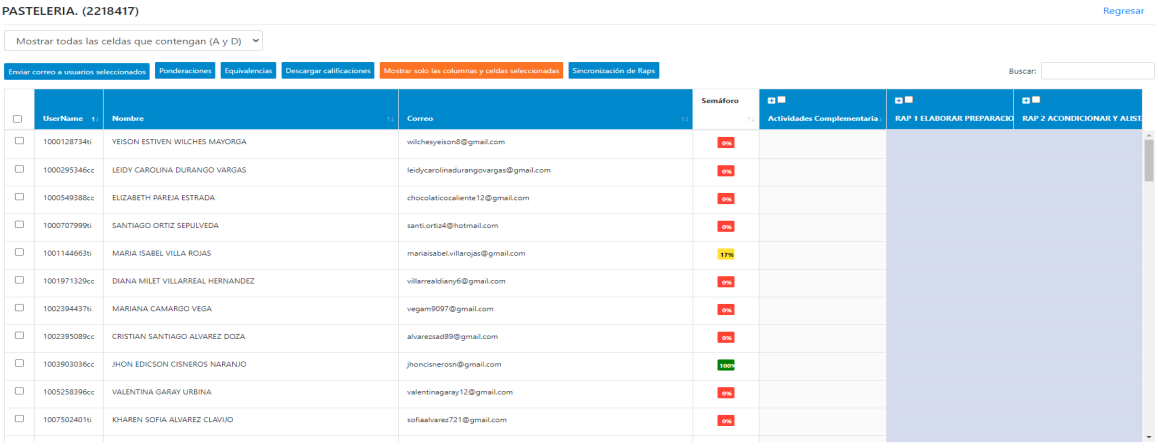
CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE LA INNOVACIÓN, LA AGROINDUSTRIA Y LA AVIACIÓN

Pantallazos PASTELERÍA 2218417
Foros del curso

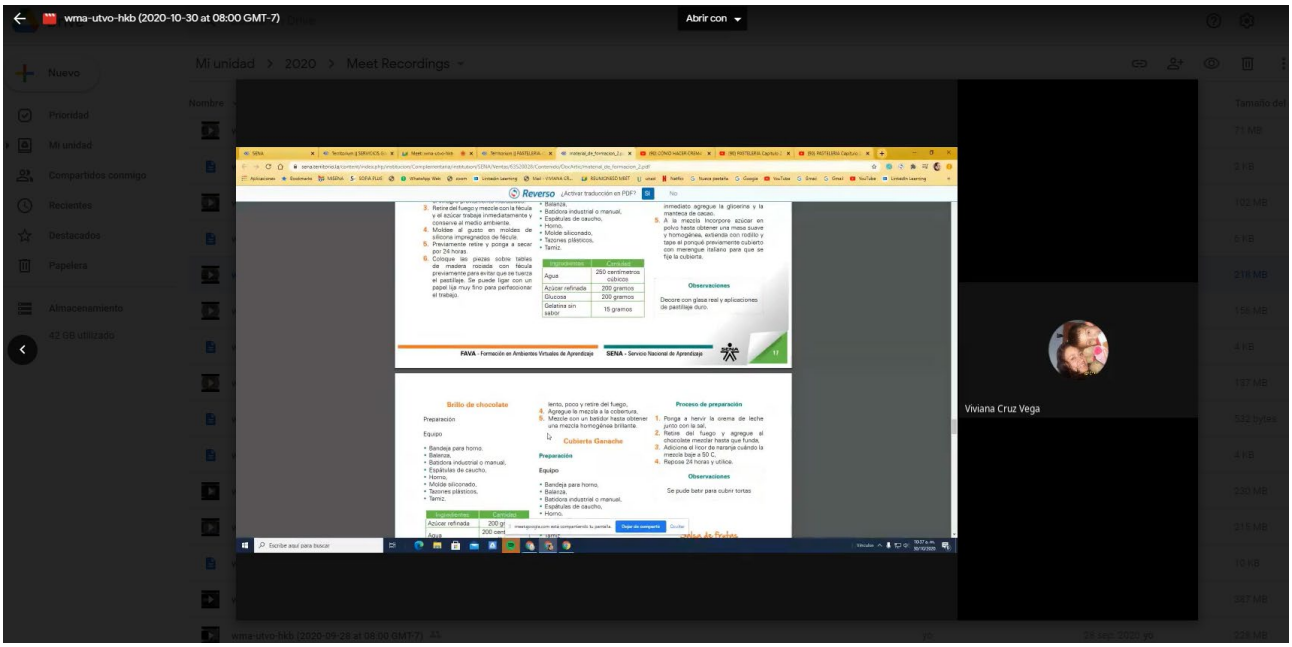
Foros



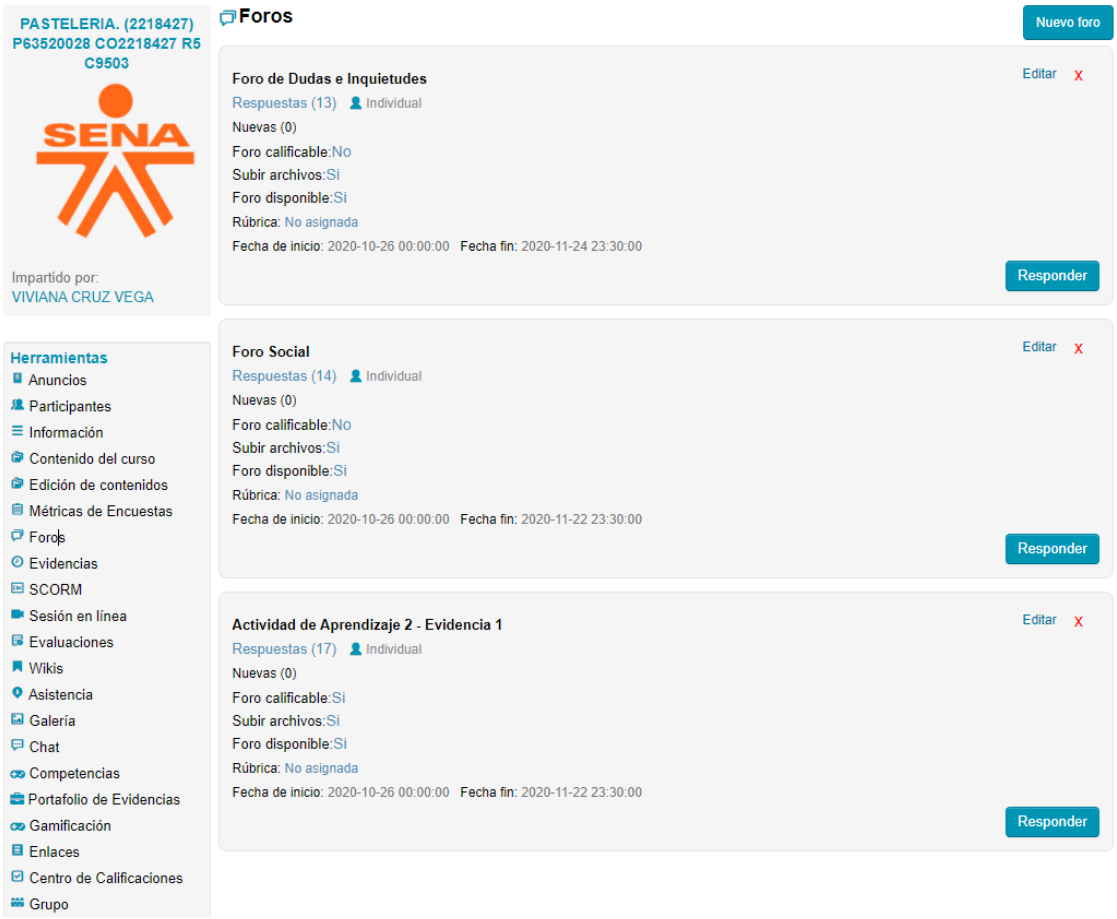
Centro de calificaciones



Sesión en línea

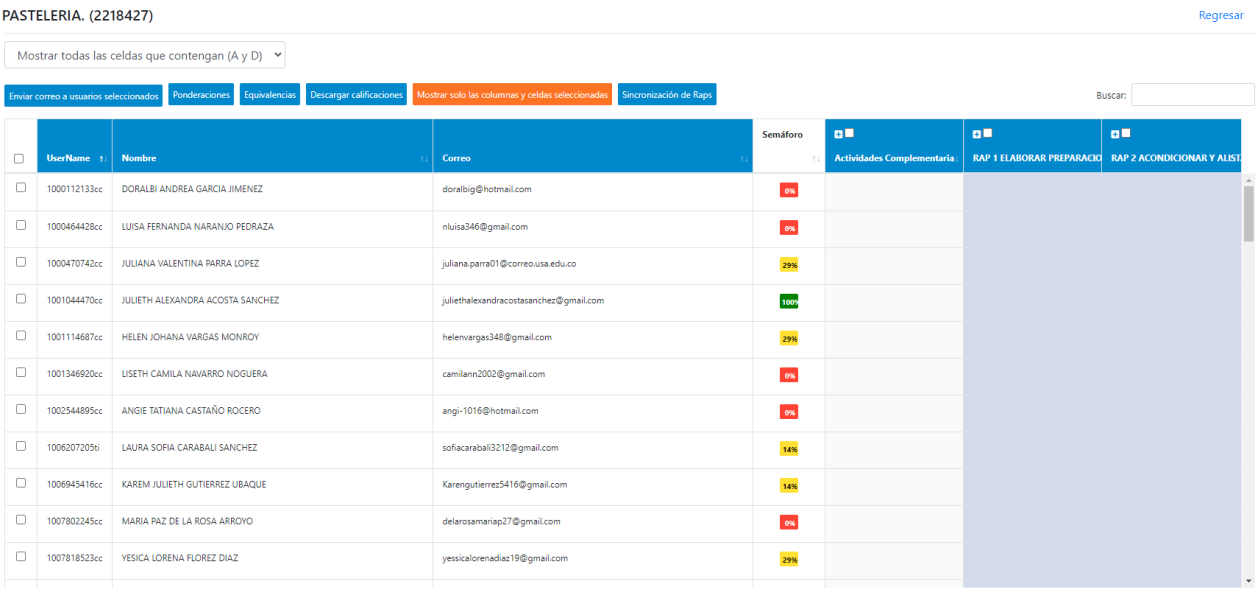


Pantallazos PASTELERÍA, Numero de ficha 2218427
Foros del curso



Sesiones en línea:

Centro de calificaciones



PASTELERIA. (2218427)

Regresar

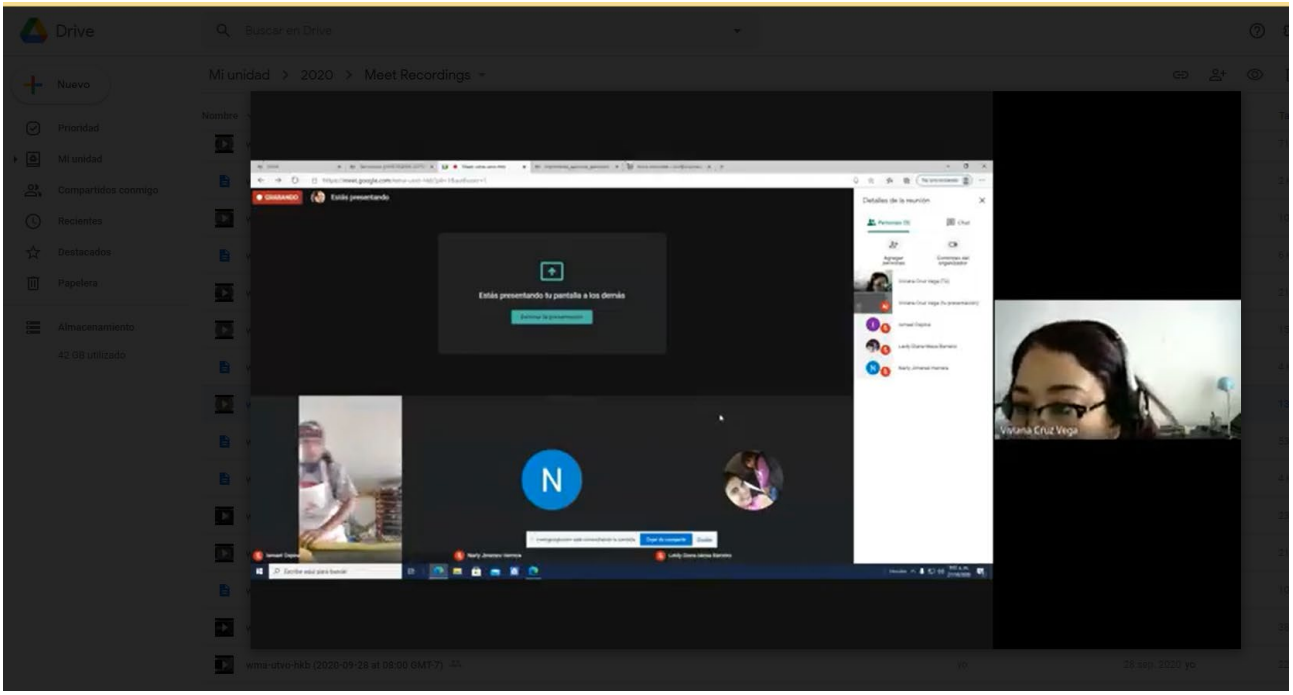
Mostrar todas las celdas que contengan (A y D)

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

Buscar:

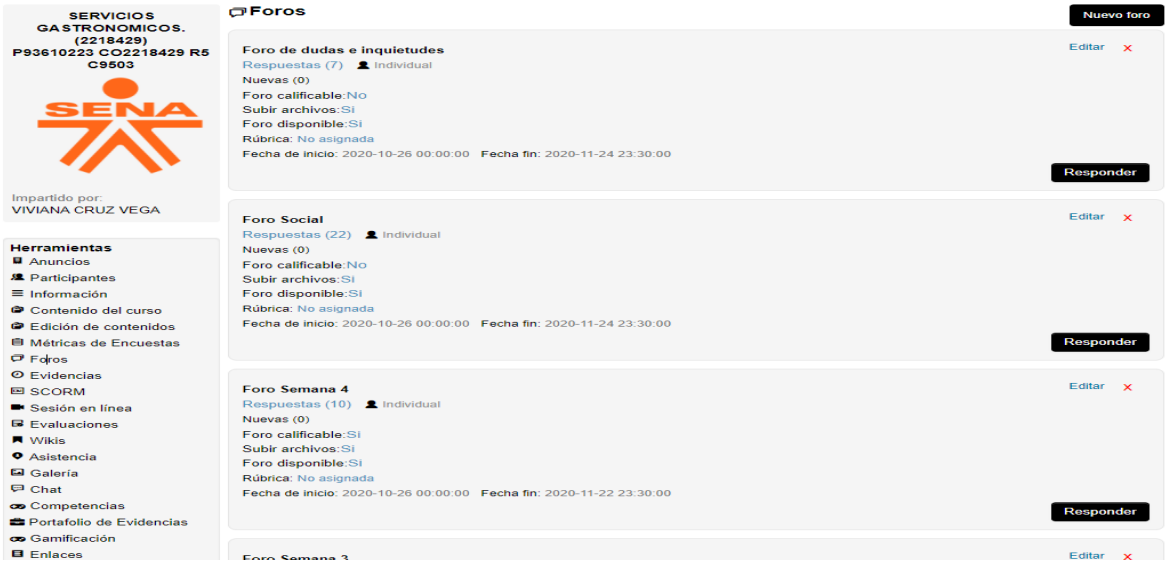
UserName	Nombre	Correo	Semáforo	Actividades Complementaria	RAP 1 ELABORAR PREPARACIO	RAP 2 ACONDICIONAR Y ALIST
1000112133cc	DORALBI ANDREA GARCIA JIMENEZ	doralbig@hotmail.com	0%			
1000464428cc	LUISA FERNANDA NARANJO PEDRAZA	nluisa346@gmail.com	0%			
1000470742cc	JULIANA VALENTINA PARRA LOPEZ	juliana.parra01@correo.usa.edu.co	29%			
1001044470cc	JULIETH ALEXANDRA ACOSTA SANCHEZ	juliethalexandracostasanchez@gmail.com	100%			
1001114687cc	HELEN JOHANA VARGAS MONROY	helenvargas348@gmail.com	29%			
1001346920cc	LISETH CAMILA NAVARRO NOGUERA	camilann2002@gmail.com	0%			
1002544895cc	ANGIE TATIANA CASTAÑO ROCERO	angi-1016@hotmail.com	0%			
1006207205ti	LAURA SOFIA CARABALI SANCHEZ	sofiacarabali3212@gmail.com	14%			
1006945416cc	KAREM JULIETH GUTIERREZ UBAQUE	Karengutierrez5416@gmail.com	14%			
1007802245cc	MARIA PAZ DE LA ROSA ARROYO	delarosamariap27@gmail.com	0%			
1007818523cc	YESICA LORENA FLOREZ DIAZ	yessicalorenadiaz19@gmail.com	29%			

SESIONES EN LÍNEA:

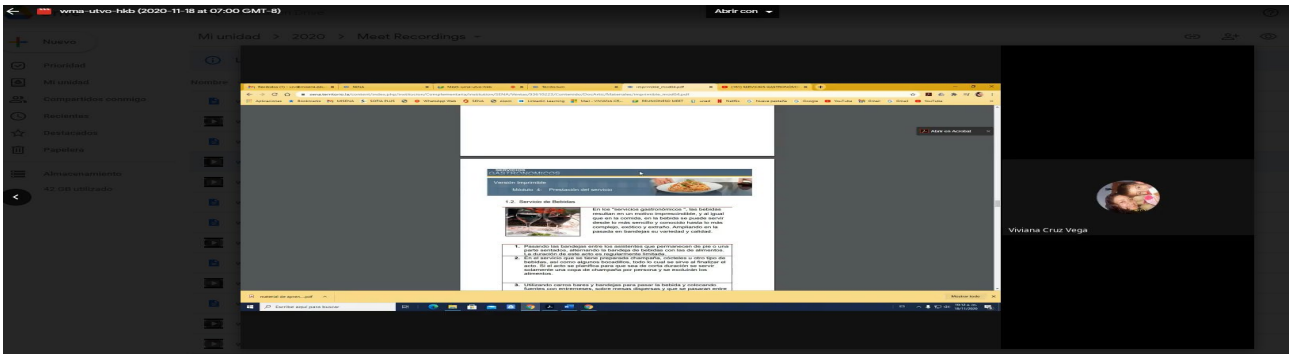


Servicios gastronomicos Ficha 2218429

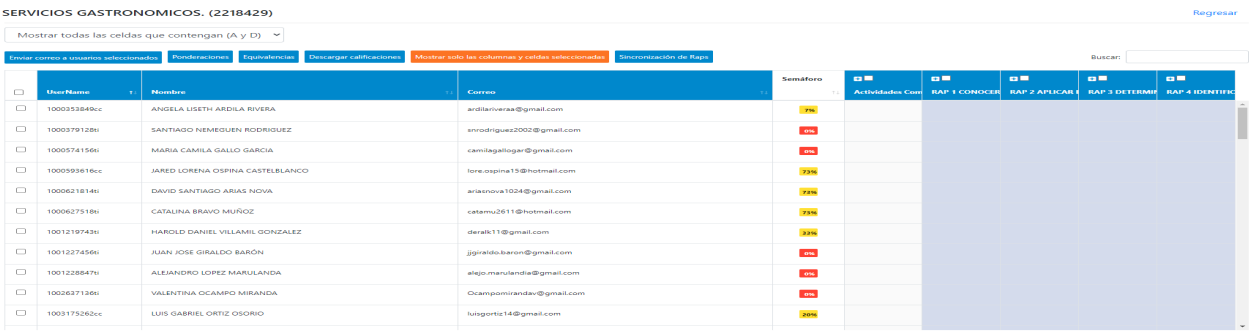
Foros



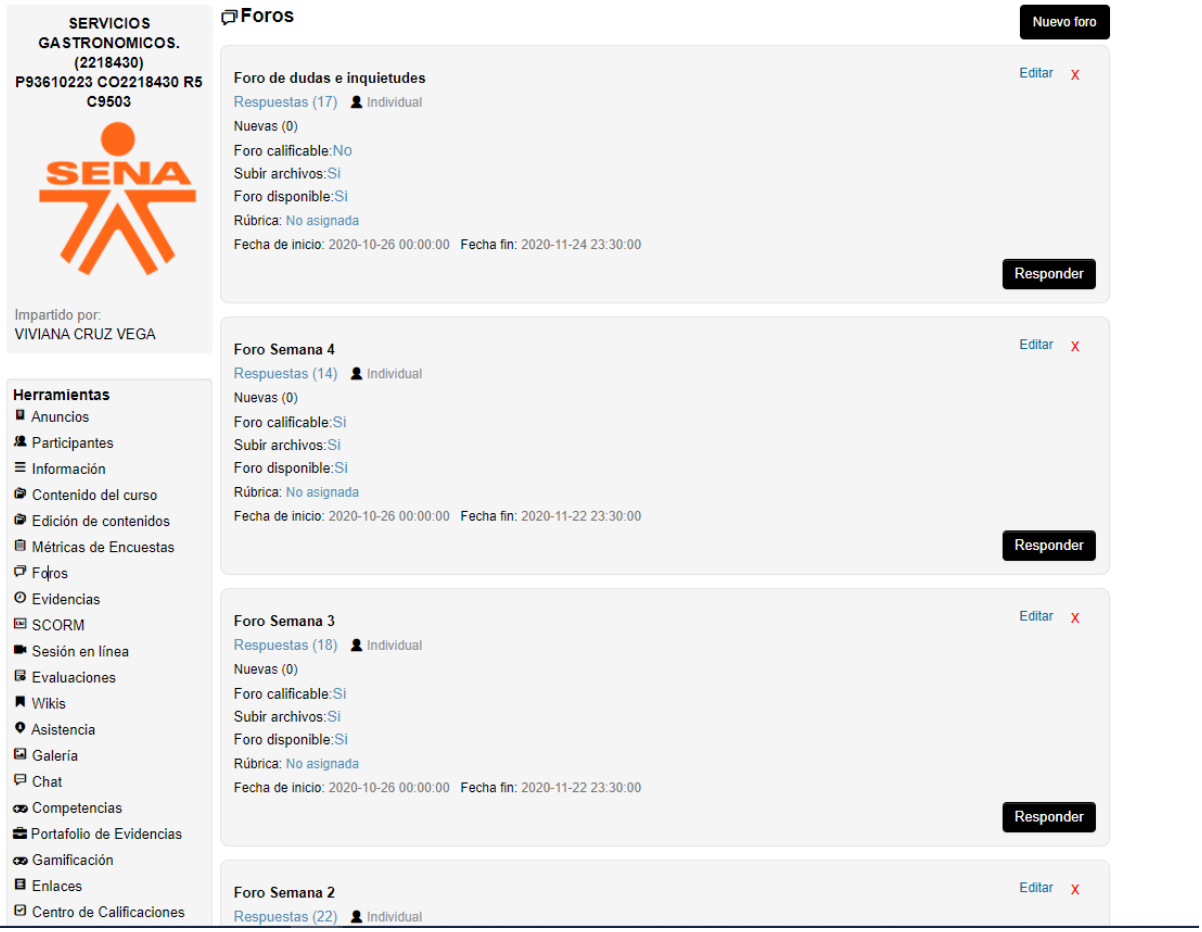
Sesiones en Línea:



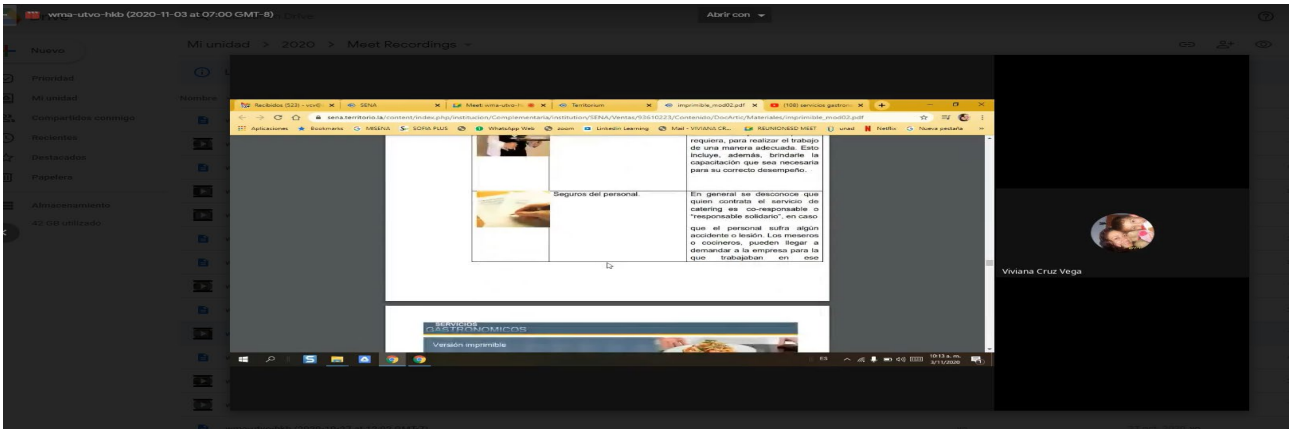
Centro de calificaciones



Servicios gastronomicos Ficha 2218430
Foros



Sesiones en línea



Centro de calificaciones:

