PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Bucaramanga, abril 19 de 2021

Señor (a)
MARTHA YOLANDA FLOREZ DULCEY
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **2220417**
Coordinadora Académica
Programas Especiales
Ciudad.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes abril del año 2021

Referencia: No 2220417 del año 2021

LUIS ALBERTO GARAY GOMEZ, identificada con la cédula de ciudadanía No. **19.479462** de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de atención a la población desplazada en la red de hotelería y turismo, 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 del presente contrato es de TREINTA Y UN MILLONES DOCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($31.200.200). suma que será pagada por el SENA de la siguiente manera: a) Un primer pago proporcional correspondiente a los días ejecutados a partir de la fecha de inicio, durante el mes de febrero de 2021, b) siete (7) pagos iguales por los meses de marzo a septiembre de 2021, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE. ($3.900.000) cada uno y c) un pago final proporcional correspondiente a los días ejecutados durante el mes de octubre de 2021.

Plazo: Será hasta el 06 de octubre de 2021.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de cara´cter temporal como instructor para impartir formacion complementaria en el programa de atencio´n a la poblacio´n desplazada conforme a los modelos formativos establecidos del CSET.

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

No	**Obligaciones**	**Acciones realizadas**	**Evidencias**
I.	Participar activamente en los alistamientos y planeación de los programas a impartir conforme sea su especialidad de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Elaborar el alistamiento para los programas de cocina colombiana, saludable y preparaciones de Reposteria	Asesores pedagógicos
II.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de FPI, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	N/A	N/A
III.	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	N/A	N/A
IV.	Ejecutar la FPI de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato y acorde a la metodología de la entidad en consideración a los alistamientos (guías, instrumentos, material de apoyo, etc.).	Para las fichas 2255610 IE Balbino Garcia y 2060053 IE Miguel sanchez Hinestroza y para la población víctima de la violencia Ficha 2296047	Listas de asistencia
V.	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación actualizadas, pertinentes y acordes a los cambios tecnológicos y al mundo moderno conforme a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Aplicación de estrategias didácticas	Desarrollo de la guía
VI.	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato y promover los semilleros de investigación, aportando al logro de los resultados propuestos en el programa de articulación.	N/A	N/A
VII.	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de	Valoración de los juicios	De acuerdo con

	su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológica que la entidad defina.		instrumento de evaluación
VIII.	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.	En administración educativa	Lista de asistencia a matricula
IX.	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la gestión de la FPI mediante las siguientes actividades: a) verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b) Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. c) comunicando al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Verificación en el aplicativo Sofía plus	Sofía plus
X.	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	N/A	N/A
XI.	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del centro de formación.	Durante el proceso formativo	Portar el carnet y los EPP
XII.	Apoyar procesos de registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	N/A	N/A
XIII.	Acatar y cumplir oportunamente 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.	Asistir a las capacitaciones presenciales y virtuales	Certificados SIGA
XIV.	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	N/A	N/A
XV.	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Actualización base de datos etapa practica	Formato diligenciado

XVI.	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el almacén.	N/A	N/A
XVII.	Aplicar al proceso de certificación de la NCL"ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS", o la actualización. "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	Actualización norma de competencia "Orientar formación presencial de acuerdo con procedimiento técnico normativo."	Certificado norma 240201056
XVIII	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentran planeadas por el equipo de bienestar al aprendiz y participar y apoyar las acciones de formación extramurales planeadas por el programa articulación que permiten un aprendizaje significativo y aportan a la valoración de los resultados de aprendizaje tales como son los eventos, ferias, conferencias, congreso, talleres, pruebas de calidad, entre otros.	N/A	N/A
XIX.	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del centro de formación.	N/A	N/A
XX.	Orientar, desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de la FPI.	Ejecutando formación	Listas de asistencia
XXI.	Participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos y maquinaria utilizados en la FPI.	N/A	N/A
XXII.	Orientar a las instituciones educativas en el proceso de registro e inscripción de sus estudiantes en el aplicativo SOFIA PLUS y/o en el aplicativo que designe la institución.	N/A	N/A
XXIII	Asistir y participar activamente en las reuniones programadas por la(s) red(es) de conocimiento propias del centro de formación y por la coordinación académica de programas especiales a las cuales sea convocado.	Asistir puntualmente	Listas de asistencia
XXIV.	Participar en reuniones y/o transferencias técnicas y/o pedagógicas.	N/A	N/A

XXV.	Impartir formación titulada y complementaria en modalidad presencial de acuerdo a las necesidades del centro de formación, acorde a la metodología de la entidad.	Para las fichas 2255610 IE Balbino Garcia y 2060053 IE Miguel sanchez Hinestroza y para la población víctima de la violencia Ficha 2296047	Presencial remota - Listas de asistencia
XXVI.	Participar en las actividades de capacitación y/o auditoría para el Sistema Integrado de Gestión del SENA que acuerden las partes.	N/A	N/A
XXVI.	Participar en las actividades de inducción y reinducción que sean requeridas por el centro de formación y cumplir con la programación de las fichas asignadas.	Según convocatoria	Lista de asistencia
XXVI.	Realizar técnicamente cuando sea requerido por la entidad, la identificación, estructuración y definición de las especificaciones técnicas de los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento de la misión institucional y apoyar la planeación de los procesos contractuales de la entidad.	N/A	N/A
XXIX.	Realizar cuando sea requerido por la entidad la verificación y evaluación técnica o económica de las propuestas que se reciba dentro de los procesos de contratación de la entidad.	N/A	N/A
XXX.	En aplicación de la Ley 1474 de 2011, realizar cuando sea requerido por la entidad el apoyo a la supervisión de los contratos que celebre el SENA, de acuerdo con el manual de supervisión del SENA vigente.	N/A	N/A
XXXI.	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato.	Conforme a lo solicitado	soportes
XXXI	En virtud de lo establecido en el parágrafo 3 del artículo 2 de la Ley 1562 de 2012, la entidad o institución contratante deberá establecer las medidas para que los contratistas sean incluidos en sus sistemas de vigilancia epidemiológica, para lo cual podrán tener en cuenta los términos de duración de los respectivos contratos. El costo de los exámenes periódicos será asumido por el CONTRATISTA. Vigilar y salvaguardar los bienes que hagan parte del patrimonio SENA o de otras entidades o de particulares puestos al servicio de la entidad, y que le hayan sido entregados para el desarrollo del objeto del contrato, por lo que son sujetos	N/A	N/A

	de control y vigilancia. En consecuencia, deberán dar cuenta sobre la entrega de los bienes al supervisor del contrato respectivo y a los órganos de control fiscal y disciplinario, de ser procedente.		
XXXII	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Según la necesidad	Informes respectivos

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 9418029176 de la planilla, APORTES EN LINEA correspondiente al mes de MARZO del año 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

LUIS ALBERTO GARAY GOMEZ
Contratista
C.C. No. 19479462 de Bogotá.

Recibí a satisfacción:

MARTHA YOLANDA FLOREZ DULCEY
Supervisor(a) Contrato No. 2220417

EVIDENCIAS DOCUMENTALES DEL 1 AL 30 DE ABRIL.

HORAS ACADEMICAS

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: LUIS ALBERTO GARAY GOMEZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE SERVICIOS EMPRESARIALES Y TURÍSTICOS

FECHA INICIAL: 01/04/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 30/04/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2296047 - COCINA 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

ELABORAR PLATOS CALIENTES Y PLATOS FRÍOS NACIONALES DE ACUERDO CON LA PROGRAMACIÓN Y LA RECETA ESTÁNDAR

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 34,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2281391 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

19/04/21 09:03 PM Page 1 of 6

• 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 : 44,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 139,90

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT's

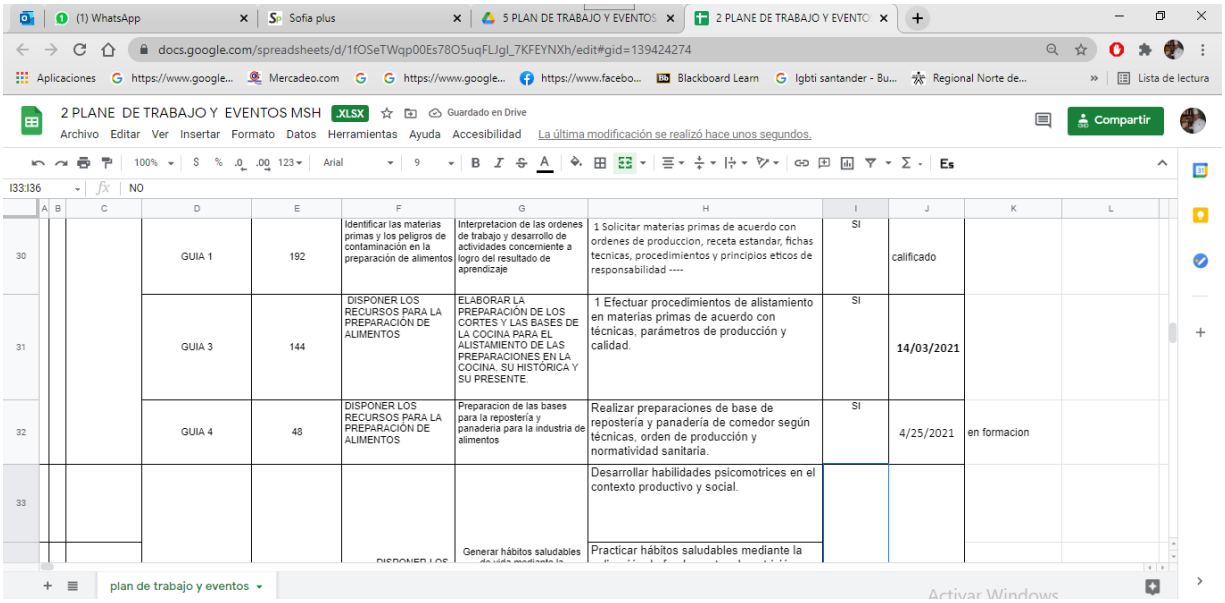
FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT's: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

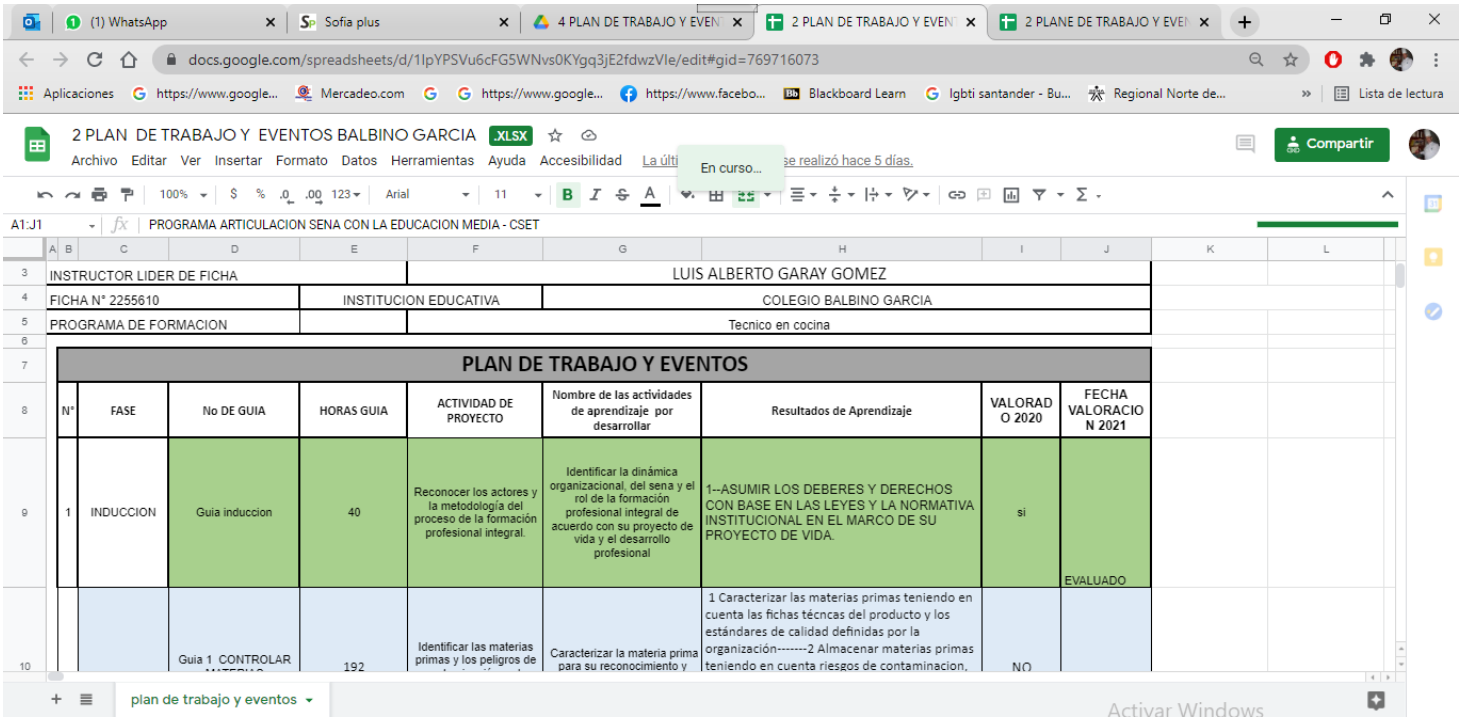
19/04/21 09:03 PM Page 5 of 6

PLANES DE TRABAJO Y EVENTOS 2060053



30			GUIA 1	192	Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos	Interpretacion de las ordenes de trabajo y desarrollo de actividades concerniente a logro del resultado de aprendizaje	1 Solicitar materias primas de acuerdo con ordenes de produccion, receta estandar, fichas tecnicas, procedimientos y principios eticos de responsabilidad ----	SI	calificado	
31			GUIA 3	144	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	ELABORAR LA PREPARACIÓN DE LOS CORTES Y LAS BASES DE LA COCINA PARA EL ALISTAMIENTO DE LAS PREPARACIONES EN LA COCINA, SU HISTÓRICA Y SU PRESENTE.	1 Efectuar procedimientos de alistamiento en materias primas de acuerdo con técnicas, parámetros de producción y calidad.	SI	14/03/2021	
32			GUIA 4	48	DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	Preparacion de las bases para la reposteria y panaderia para la industria de alimentos	Realizar preparaciones de base de reposteria y panaderia de comedor según técnicas, orden de producción y normatividad sanitaria.	SI	4/25/2021	en formacion
33							Desarrollar habilidades psicomotrices en el contexto productivo y social.			
					DISPONER LOS	Generar hábitos saludables	Practicar hábitos saludables mediante la			

FICHA 2255610



2 PLAN DE TRABAJO Y EVENTOS BALBINO GARCIA .XLSX

docs.google.com/spreadsheets/d/1IpYPSVu6cFG5WNvs0KYgq3jE2fdwzVIe/edit#gid=769716073

PROGRAMA ARTICULACION SENA CON LA EDUCACION MEDIA - CSET

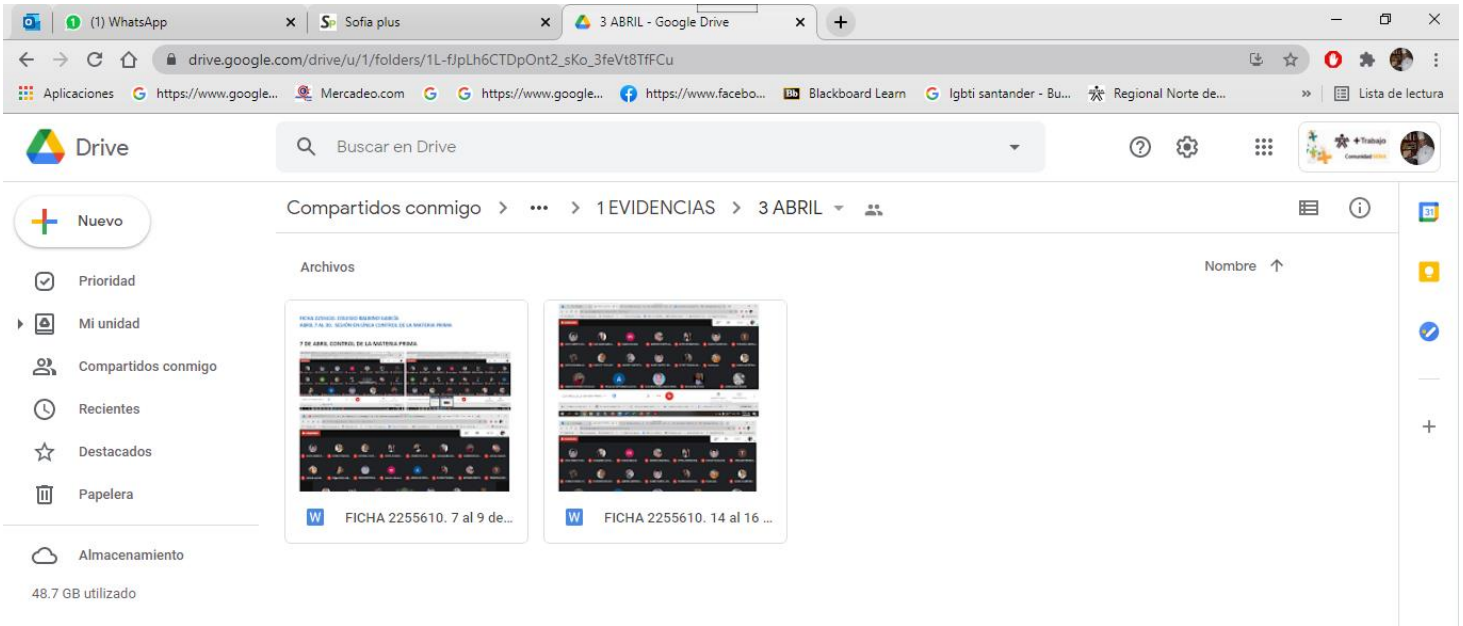
INSTRUCTOR LIDER DE FICHA	LUIS ALBERTO GARAY GOMEZ
FICHA N° 2255610	INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO BALBINO GARCIA
PROGRAMA DE FORMACION	Tecnico en cocina

PLAN DE TRABAJO Y EVENTOS

N°	FASE	No DE GUIA	HORAS GUIA	ACTIVIDAD DE PROYECTO	Nombre de las actividades de aprendizaje por desarrollar	Resultados de Aprendizaje	VALORADO 2020	FECHA VALORACION 2021
1	INDUCCION	Guia induccion	40	Reconocer los actores y la metodología del proceso de la formación profesional integral.	Identificar la dinámica organizacional, del sena y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional	1--ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	si	EVALUADO
		Guia 1 CONTROLAR	192	Identificar las materias primas y los peligros de	Caracterizar la materia prima para su reconocimiento y	1 Caracterizar las materias primas teniendo en cuenta las fichas técncas del producto y los estándares de calidad definidas por la organización-------2 Almacenar materias primas teniendo en cuenta riesgos de contaminacion,	NO	

plan de trabajo y eventos

EVIDENCIAS ACTUALIZADAS AL 16 DE ABRIL 2255610



drive.google.com/drive/u/1/folders/1L-fJpLh6CTDpOnt2_sKo_3feVt8TfFCu

Drive — Buscar en Drive

Compartidos conmigo > 1 EVIDENCIAS > 3 ABRIL

Archivos — Nombre

FICHA 2255610. 7 al 9 de...

FICHA 2255610. 14 al 16 ...

Nuevo

Prioridad

Mi unidad

Compartidos conmigo

Recientes

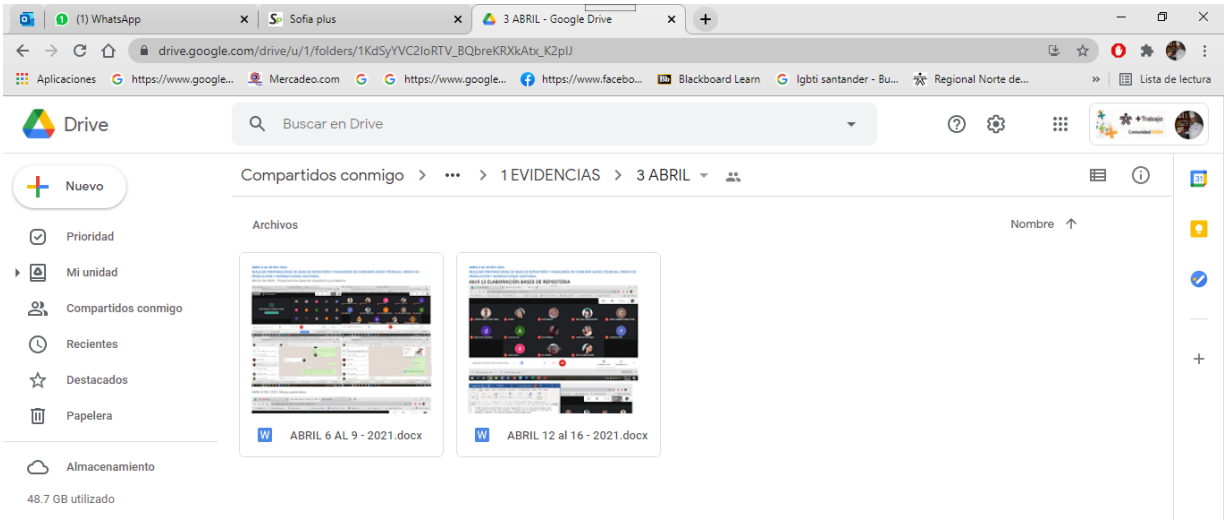
Destacados

Papelera

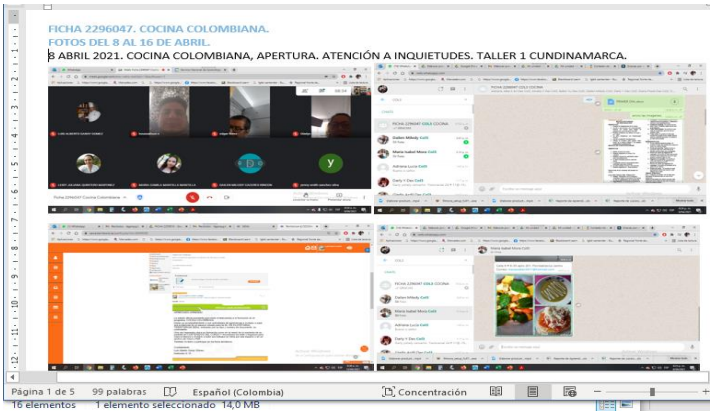
Almacenamiento

48.7 GB utilizado

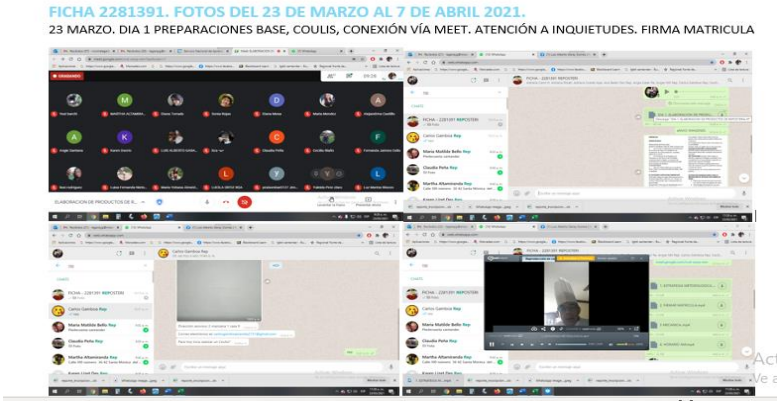
FICHA 2260053



FORMACION COMPLEMENTARIA FICHA 2296047



FICHA 2281391



FIRMA



LUIS ALBERTO GARAY GOMEZ
C.C. 19479462
CONTRATO No. 2220417