PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Barranquilla 31 de mayo del 2021

Señor (a)
MARÍA CECILIA SUÁREZ BENAVIDES
SUPERVISORA CONTRATO No. **2175209 de 2021**
Coordinadora Académica
Gestión administrativa y servicios financieros
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mayo del año 2021

Referencia: No 2175209 del año 2021

ISADYS VANESA SANCHEZ PINO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1129519151 de Barranquilla, en mi calidad de Contratista del SENA, en el centro de comercio y servicios, 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 total del presente contrato es máximo de TREINTA Y CINCO MILLONES NOVECIENTOS CATORCE MIL DOSCIENTOS NOVENTA Y SEIS ($35.914.296,00) PESOS MCTE. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2021 por valor de DOS MILLONES CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($2´476.848.oo), b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS QUINCE MIL DOCIENTOS SETENTA Y DOS PESOS MCTE ($3.715.272,oo) cada uno. Los honorarios seran 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 24032088919 del banco CAJA SOCIAL, cuyo titular es el Contratista.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2021

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR, EJECUTAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LA FAMILIA SALUD, QUE PROGRAME EL CENTRO DE FORMACIÓN EN SUS DIFERENTES NIVELES EN MODALIDAD VIRTUAL Y A DISTANCIA, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Desarrollar actividades de formación profesional en los programas definidos por el	2305220 ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES	Plataforma territorium

	centro mediante su plataforma virtual.	2305221 ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES 2305222 ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES 2305226 ELABORACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES 2323288 HUMANIZACIÓN DE LA ATENCIÓN EN SALUD 2323290 HUMANIZACIÓN DE LA ATENCIÓN EN SALUD 2324235 HUMANIZACIÓN DE LA ATENCIÓN EN SALUD 2324246 HUMANIZACIÓN DE LA ATENCIÓN EN SALUD	Reporte de horas sofia plus.
2	Entregar al equipo de Sofía plus la información requerida para la asignación de rol de instructor Sena y disponibilidad en el aplicativo.	Diligenciar formulario con soportes de contrato. Creación de rol en administración ejecutiva.	Formulario deligenciado. Asignacion de rol Instructor
3	Realizar la evaluación correspondiente a los cursos asignados.	Ejecucion de la formación Complementaria virtual Emisión de juicios evaluativos en sofia plus.	Plataforma Territorium Sofia plus Reporte de juicios evaluativos
4	El contratista deberá abstenerse de realizar actos obscenos al interior de la entidad que involucren la participación de miembros de la comunidad educativa.	Acuerdo de Compromiso	Contrato
5	Presentar informes mensuales de la ejecución del contrato, las demás que se requieran para la ejecución del contrato.	Adjuntar archivos Gestion financiera. Gestion contractual SECOP2	Gestion financiera Gestion contractual SECOP2
6	Atender los requerimientos del supervisor.	Sugerencias y requerimientos atendidos	Correo misena, Drive

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 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, 9419110718 expedido por aportes en línea correspondiente al mes de abril del 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (5) folios

Cordialmente,

Firma
Isadys Vanesa Sanchez Pino
Contratista
C.C. No. 1129519151

Recibí a satisfacción:

Firma
MARÍA CECILIA SUÁREZ BENAVIDES
Supervisor(a) Contrato 2175209 de 2021
Coordinadora Académica
Gestión administrativa y servicios financieros

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ISADYS VANESA SANCHEZ PINO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

FECHA INICIAL: 01/05/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/05/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2323288 - HUMANIZACION DE LA ATENCION EN SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Asistir actividades de la vida diaria según protocolos de salud y política de humanización

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL SER HUMANO, SUS NECESIDADES, VALORES Y CAPACIDADES TENIENDO EN CUENTA LAS DIMENSIONES Y EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

2. DISEÑAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD TENIENDO EN CUENTA EL RECONOCIMIENTO DE PRACTICAS HUMANIZANTES.

3. IMPLEMENTAR HABILIDADES PROPIAS QUE APORTEN EN LA ATENCIÓN HUMANIZADA EN LOS SERVICIOS DE SALUD TENIENDO EN CUENTA EL SER HUMANO, LINEAMIENTOS NORMATIVOS Y POLITICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

4. HUMANIZAR LA ATENCIÓN EN SALUD CENTRADA EN LA PERSONA, TENIENDO EN CUENTA, HABILIDADES, PRINCIPIOS DE VIDA Y DEL TRABAJO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2305226 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FOMENTAR EN EL USUARIO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE BASADOS EN PRINCIPIOS GENERALES DE AUTO CUIDADO, RELACIONADOS CON MECÁNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2323290 - HUMANIZACION DE LA ATENCION EN SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Asistir actividades de la vida diaria según protocolos de salud y política de humanización

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL SER HUMANO, SUS NECESIDADES, VALORES Y CAPACIDADES TENIENDO EN CUENTA LAS DIMENSIONES Y EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

2. DISEÑAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD TENIENDO EN CUENTA EL RECONOCIMIENTO DE PRACTICAS HUMANIZANTES.

3. IMPLEMENTAR HABILIDADES PROPIAS QUE APORTEN EN LA ATENCIÓN HUMANIZADA EN LOS SERVICIOS DE SALUD TENIENDO EN CUENTA EL SER HUMANO, LINEAMIENTOS NORMATIVOS Y POLITICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

4. HUMANIZAR LA ATENCIÓN EN SALUD CENTRADA EN LA PERSONA, TENIENDO EN CUENTA, HABILIDADES, PRINCIPIOS DE VIDA Y DEL TRABAJO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2324246 - HUMANIZACION DE LA ATENCION EN SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Asistir actividades de la vida diaria según protocolos de salud y política de humanización

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL SER HUMANO, SUS NECESIDADES, VALORES Y CAPACIDADES TENIENDO EN CUENTA LAS DIMENSIONES Y EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

2. DISEÑAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD TENIENDO EN CUENTA EL RECONOCIMIENTO DE PRACTICAS HUMANIZANTES.

3. IMPLEMENTAR HABILIDADES PROPIAS QUE APORTEN EN LA ATENCIÓN HUMANIZADA EN LOS SERVICIOS DE SALUD TENIENDO EN CUENTA EL SER HUMANO, LINEAMIENTOS NORMATIVOS Y POLITICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

4. HUMANIZAR LA ATENCIÓN EN SALUD CENTRADA EN LA PERSONA, TENIENDO EN CUENTA, HABILIDADES, PRINCIPIOS DE VIDA Y DEL TRABAJO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2305222 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FOMENTAR EN EL USUARIO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE BASADOS EN PRINCIPIOS GENERALES DE AUTO CUIDADO, RELACIONADOS CON MECÁNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2324235 - HUMANIZACION DE LA ATENCION EN SALUD

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Asistir actividades de la vida diaria según protocolos de salud y política de humanización

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. RECONOCER LA IMPORTANCIA DEL SER HUMANO, SUS NECESIDADES, VALORES Y CAPACIDADES TENIENDO EN CUENTA LAS DIMENSIONES Y EL CONTEXTO DE LA ATENCIÓN EN LOS SERVICIOS DE SALUD.

2. DISEÑAR ESTRATEGIAS PARA HUMANIZAR LOS SERVICIOS DE SALUD TENIENDO EN CUENTA EL RECONOCIMIENTO DE PRACTICAS HUMANIZANTES.

3. IMPLEMENTAR HABILIDADES PROPIAS QUE APORTEN EN LA ATENCIÓN HUMANIZADA EN LOS SERVICIOS DE SALUD TENIENDO EN CUENTA EL SER HUMANO, LINEAMIENTOS NORMATIVOS Y POLITICAS DE LA ORGANIZACIÓN.

4. HUMANIZAR LA ATENCIÓN EN SALUD CENTRADA EN LA PERSONA, TENIENDO EN CUENTA, HABILIDADES, PRINCIPIOS DE VIDA Y DEL TRABAJO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2305220 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FOMENTAR EN EL USUARIO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE BASADOS EN PRINCIPIOS GENERALES DE AUTO CUIDADO, RELACIONADOS CON MECÁNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2305221 - ELABORACION DE ALIMENTOS SALUDABLES

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FOMENTAR EN EL USUARIO HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE BASADOS EN PRINCIPIOS GENERALES DE AUTO CUIDADO, RELACIONADOS CON MECÁNICA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

CONOCER LOS ALIMENTOS FUNCIONALES Y NUTRACÉUTICOS, EL PRINCIPIO DE LOS PRODUCTOS Y SUS CUALIDADES BENEFICIOSAS PARA LA SALUD DE ACUERDO AL MARCO LEGISLATIVO QUE LOS RIGE.

DETERMINAR LOS COMPONENTES DE LOS ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LOS ELEMENTOS FUNDAMENTALES PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES.

IDENTIFICAR LA IMPORTANCIA DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS COMPONENTES BIOACTIVOS TENIENDO EN CUENTA LOS ASPECTOS PARA LA PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES CRÓNICAS.

PROPONER ALTERNATIVAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE MEDIANTE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES Y EL PROCESAMIENTO DE FRUTAS Y VERDURAS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 10,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 168,00

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: ISADYS VANESA SANCHEZ PINO

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS