PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta,19 de Mayo de 2021

Señor:
NORMAN CARRILLO RAMIREZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2168548
COORDINACIÓN ACÁDÉMICA DE PROGRAMAS DE INCLUSIÓN SOCIAL
Piedecuesta

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

Referencia: CO1.PCCNTR.2168548 del año 2021

Roberto Agualimpia Afanador, identificado con la cédula de ciudadanía No. 88157471 de Bucaramanga, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro de Atencion al Sector Agropecuario , 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 : El valor total del presente contrato es máximo de treinta y dos millones ciento diez mil PESOS MCTE($ 32´110.000) PESOS MCTE. incluido IVA. Esta suma será cancelada por el SENA al CONTRATISTA en pagos mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, el valor que corresponde a la prestación del servicio durante un mes contable es TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS ($ 3´900.000) PESOS MCTE.. El plazo es de 8 meses y 7 dias.

Plazo :Será hasta el 7 de Octubre de 2021

OBJETO:
Servicios personales de carácter temporal para orientar formación en el programa de Atención a la Población desplazada conforme a los modelos formativos establecidos del CASA., en coordinación con el Subdirector de Centro y el Coordinador Académico del CASA SENA Regional Santander

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Orientar formación a aprendices según su perfil,	Desarrollo Formación Integral en el área de agroindustria de acuerdo a la	Registro de tiempos en Sofía plus, listadode asistencia, fotos

		programación asignada por la coordinación académica: Fichas: 2318304 Elaborar productos de Confiteria 2308633 elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal y 2332359 Higiene y manipulación de alimentos	
2	Reportar en el sistema SOFIA PLUS en un plazo máximo de tres (3) días las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad garantizando la calidad de la información y su coherencia en el procesos formativo.	Evaluación en el aplicativo SOFIA PLUS los resultados de aprendizaje, Fichas: 2318304 Elaborar productos de Confiteria 2308633 elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal y 2332359 Higiene y manipulación de alimentos	Reporte de juicios evaluativos en SOFIA PLUS Fichas: 2318304 Elaborar productos de Confiteria 2308633 elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal y 2332359 Higiene y manipulación de alimentos
3	Cumplir con el objeto del contrato descrito según la programación y lugares que el SENA indique	Fichas: 2318304 Elaborar productos de Confiteria 2308633 elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal y 2332359 Higiene y manipulación de alimentos	Registro de tiempos en SOFIA PLUS, listado de asistencia, fotos , videos
4	Participar en procesos de promoción de los programas de formación, servicios y actividades de divulgación tecnológica	Promocion de los programas de formación : Agencia publica de empleo, Unidad de victimas , alcaldías municipales .	Comunicaciones por escrito , correos electrónicos.
5	Orientar formación a aprendices según su perfil,	Desarrollo Formación Integral en el área de agroindustria de acuerdo a la programación asignada por la coordinación académica: 2318304 Elaborar productos de Confiteria 2308633 elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal y 2332359 Higiene y manipulación de alimentos	Registro de tiempos en Sofía plus, listadode asistencia, fotos

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.*

Nota 2: Para atender el calendario de radicación de planillas de cobro de contratista, emitida por la Dirección Administrativa y Financiera del SENA, con el fin de constatar las evidencias de las obligaciones contractuales programadas, el supervisor verificará la calidad y cantidad de las evidencias registradas en el sistema SOFIA -PLUS en el periodo 18 al 28 de febrero y su cumplimiento a cabalidad con el objeto contractual; realizando los ajustes necesarios.

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 **Nro. 7787410161** de la planilla SOI , correspondiente y del mes de Abril de 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (2) folios

Cordialmente,



ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR
Contratista
C.C. No. 88157471 DE PAMPLONA

Recibí a satisfacción:

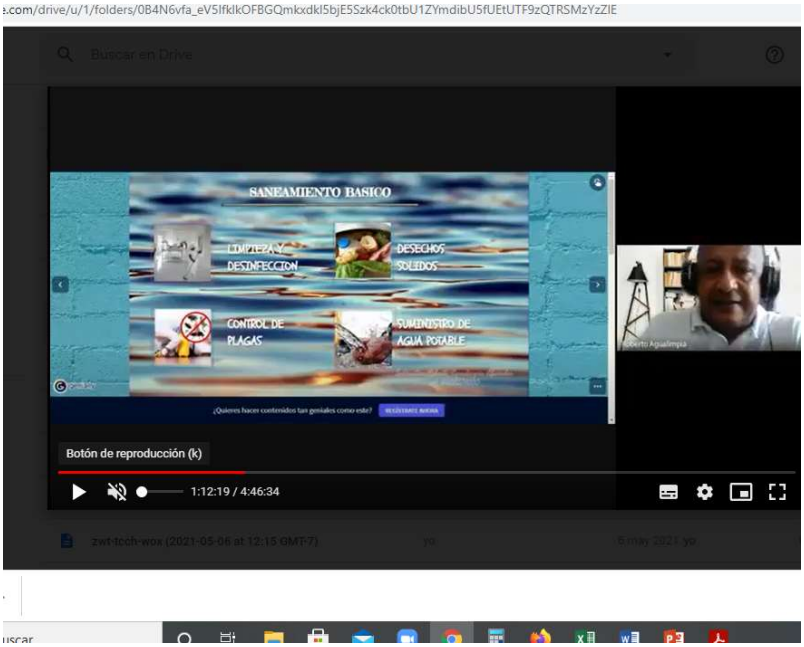
NORMAN CARRILLO RAMIREZ
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2168548 del año 2021
COORDINADOR ACADEMICO

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MAYO

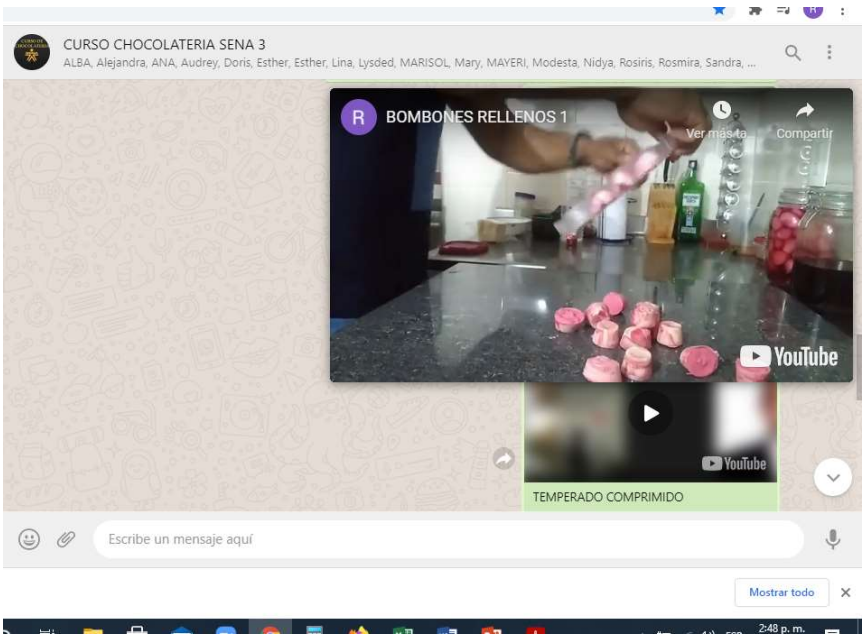
CO1.PCCNTR.2168548 –ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

EVIDENCIAS ABRIL PERIODO 20 AL 30

Evidencia 1- 2308547 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.



Evidencia 2 - 2308633 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA



EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: MAYO

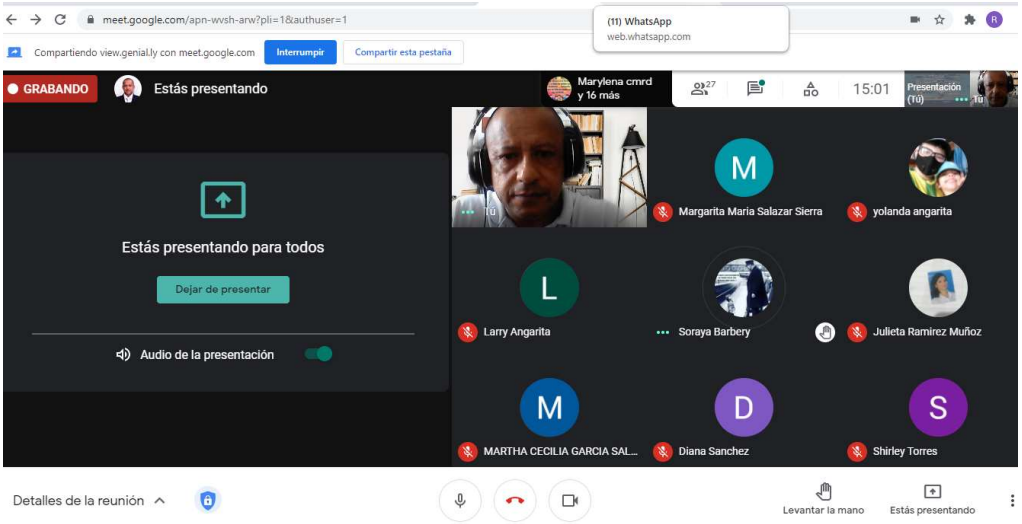
CO1.PCCNTR.2168548 –ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

EVIDENCIAS MAYO PERIODO 01 AL 19

Evidencia 3 - 2318304 - ELABORACION ARTESANAL Y SEMI INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA



Evidencia 3 – 2332359 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

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

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

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2318304 - ELABORACION ARTESANAL Y SEMI INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290805001 01 DISPONER RECURSOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290805001 02 EJECUTAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290805001 03 CONTROLAR PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y CONDICIONES TÉCNICAS

290805001 04 ESTANDARIZAR LOS PRODUCTOS DE CONFITERÍA DE ACUERDO CON PARÁMETROS EMPRESARIALES Y

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2332359 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2308633 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ARTESANALMENTE PRODUCTOS DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

26020105001 REALIZAR ALISTAMIENTO DE LOS RECURSOS PARA LA OBTENCIÓN DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERÍA SEGÚN ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA

26020105002 EJECUTAR LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN DE CHOCOLATES DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMATIVA.

26020105003 REVISAR PARÁMETROS DE CALIDAD EN PRODUCTOS EN PROCESO Y OBTENIDOS BASADOS EN CONDICIONES TÉCNICAS Y PARÁMETROS DE LA EMPRESA.

26020105004 CORREGIR LAS NOVEDADES DETECTADAS EN PROCESO SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS DE CALIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 104,00

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
01/05/2021	19/05/2021	OTROS	20,00
01/05/2021	19/05/2021	OTROS	16,00
01/05/2021	19/05/2021	OTROS	20,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 56,00

INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO