PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga Junio 2021

Señor (a)
Diego Fernando Bolaños Bustos
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.SLCNTR.6268040 DEL 2021
Cargo del supervisor Coordinador Academico
Dependencia Desplazados
Ciudad Guadalajara de Buga

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

Referencia: No CO1.SLCNTR.6268040 DEL 2021

Noraime Rico Sanchez , identificada con la cédula de ciudadanía No. 29539987 de Guacari Valle, en mi calidad de Contratista del SENA, en (desplazados), 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: por valor de CUARENTA MILLONES QUINCE MIL PESOS MCTE. ($ 40.015.500). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: Diez (10) pagos iguales por los meses febrero a noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS once MIL PESOS MCTE ($ 3.811.000) cada uno. Y un último pago correspondiente al mes de diciembre por valor de UN MILLÓN NOVECIENTOS CINCO MIL QUINIENTOS PESOS MCTE ($1.905.500)

Plazo: Será hasta el (15) de (Diciembre) de 2021.

OBJETO:
Prestación de servicios temporales como instructor del programa de atención a población en situación de desplazamiento del Centro Agropecuario de Buga.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Programa: Manejo higienico de alimentos Ficha:2322453 Fecha: 4 -8 junio terminada por fecha Actividad; guía desarrollada en equipo Formacion: Manejo Higienico de Alimentos Instrumentos de evaluación Ficha:2321471 Fecha: 6- 19 de julio 2021 en ejecucccion Actividad: guia desarrollada en equipo Formacion: Realizar preparación de alimentos de acuerdo a necesidades de empresa Instrumentos de evaluación Programa: Manejo higienico de alimentos Ficha: 2322470 Fecha:5-9 de junio de 2021 terminada por fecha y evaluada Actividad: Desarrollo de la guia de aprendizaje instrumentos de evaluación, juicios evaluados	Actas Registros fotográficos listados de asistencia Carpeta evidencias drive mes mayo 2021
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos	Participacion de las jornadas de desarrollo curricular programadas para el área de programas especiales orientadas por la Instructora Olga Ladino los días:	Listado de asistencia - Correos electrónicos - Evidencia plataforma teams - Evidencia pdf personal

	institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	-4 de junio matriz de correlacion, planeación pedagógica del programa procesamiento de productos carnicos crudos -11 de junio formación impartida por los pedagogos en el curso de planeación de estrategias y técnicas didácticas para la formación profesional integral, con la Instructora Olga Ladino y Edison Steve Rodriguez Forero, actividades en equipos de trabajo para luego socializarlo y subirlo a la carpeta de evidencias -18 de junio formación impartida por los pedagogos en el curso de planeación de estrategias y técnicas didácticas para la formación profesional integral, con la Instructora Olga Ladino y Edison Steve Rodriguez Forero, actividades en equipos de trabajo para luego socializarlo y subirlo a la carpeta de evidencias -25 de junio formación impartida por los pedagogos en el curso de planeación de estrategias y técnicas	- Acta Carpeta de evidencias drive mes de junio por la plataforma team 2021

		didácticas para la formación profesional integral, con la Instructora Olga Ladino y Edison Steve Rodriguez Forero, actividades en equipos de trabajo para luego socializarlo y subirlo a la carpeta de evidencias	
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Realizar talleres previos a los aprendices para valorar sus aprendizajes según su conocimientos	Talleres previos a las fichas de Higiene y manipulación de alimentos y procesos lácteos, cárnicos y fruhor Carpeta de evidencias drive mes de junio2021
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	Durante el presente mes se ejecutó la formación en las fichas: Programa: Manejo higienico de alimentos Ficha: 2322453 terminada por fecha Fecha: 1 de junio al 8 de junio los resultados de aprendizaje RA1: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. RA2: aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.	Informe de juicios evaluativos de la ficha asignada con descripción de avances el juicio ha sido evaluado por fecha terminada Carpeta de evidencias drive mes de junio 2021

		RA3: Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **RA4**: Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Evaluados Programa: Manejo higienico de alimentos Ficha: 2322470 ficha terminada por fecha con juicios evaluados Fecha: 2 al 9 de junio con los resultados de aprendizaje evaluados **RA1:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **RA2:** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **RA3:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y	

		requerimientos de la empresa. **RA4:** Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Programa: Realizar preparación de alimentos de acuerdo a necesidades de empresa Ficha: 2321471 Fecha: 3 al 28 de junio con los resultados de aprendizaje en ejecuccion **RA1**: Elaborar platos utilizando los equipos y ténicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad **RA2:** Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa **RA3**:Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones Esta en ejecuccion	
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los	Cumplimiento de los lineamientos estipulados en la GFPI-P-006: Ejecución de la	Guias de aprendizaje avaladas por el

	lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	formación profesional integral	equipo pedagógico Carpeta de evidencias drive mes de junio 2021
6	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.	Participación de los proyectos formativos desarrollados en las jornadas de desarrollo curricular.	Proyecto de investigación con avances.
7	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 su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Evaluacion de los RA del programa Manejo higienico de alimentos Ficha: 2322453 01: RA1: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y y normativa alimentaria. RA2: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **RA3:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. FICHA: 2322470 RA1: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y y normativa alimentaria.	Informe de juicios evaluativos resultados de aprendizaje evaluados en un porcentaje pendientes por evaluar Carpeta de evidencias drive mes de mayo 2021

		RA2: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Programa: Realizar procesos de alimentos de acuerdo a necesidad de empresa **RA3:** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa **FICHA:2321471** **RA1**: Elaborar platos utilizando los equipos y ténicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad	
8	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.	Solicitud de apertura de dos fichas que aun no han sido creados en espera para realizar inscripción y matricula realizando las actas de concertación con las empresas **FICHA:2321471** Programa: de 120 horas Realizar procesos de alimentos de acuerdo a necesidad de empresa 24 aprendices activos Aprendices faltantes con problemas de registro en sofia por cambios de	Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular

		documento o mal registrados en la plataforma	
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral 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. e). Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Ficha: 2322453 terminada por fecha 01: RA1: Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y y normativa alimentaria. RA2: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. FICHA: 2322470 terminada por fecha Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y y normativa alimentaria. RA2: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Programa: Realizar procesos de alimentos de acuerdo a necesidad de empresa FICHA:2321471 en ejecuccion RA1: Elaborar platos utilizando los equipos y ténicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad	Rutas de aprendizaje registrados en el sistema
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e	Participar en la reuniones programadas por al coordinador	Actas y listados de asistencia.

	instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.		
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	En los procesos formativos se hace énfasis en el cumplimiento del mismo, el cual fue apropiado por los aprendices durante el inicio de la formación	Reportes de novedad oportuna bajo el instrumento determinado por el centro.
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No aplica para el mes del reporte, aun no solicitado por el Centro.	
13	Acatar 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.	En los procesos formativos y reuniones programadas por el centro de formación se acatan las normas y se elaboran actas según las necesidades.	Actas y listados de asistencia.
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Dar a conocer el portafolio de servivios ofrecido por el equipo de instructores desplazados a la población víctima y desplazada. - Palmira - Buga	Registro fotográfico y acta con listados de asistencia
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera	N/A para el mes de junio	
16	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 para el mes de junio	
17	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "orientar procesos	Se cuenta con la norma de competencia No. 240201056 - Orientar formación presencial de	Certificado de norma de competencia vigente.

	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 a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.	acuerdo con los procedimientos técnicos y normativa.	
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No aplica para el mes de junio	
19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No aplica para el mes de junio	
20	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	No aplica para el mes de junio	

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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 7801094890 de la planilla, Coomeva, Colpensiones ARL positiva del mes de mayo (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Cordialmente,



Firma
Nombres y apellidos
Noraime Rico Sanchez
Contratista
C.C. No. 29539987

Recibí a satisfacción:

Firma
Nombres y Apellidos
Diego Fernando Bolaños Bustos
Supervisor(a) Contrato CO1.SLCNTR.6268040 DEL 2021
Cargo Coordinador Programas Especiales