PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Espinal, Mayo del 2021

Señor (a)
DIANA PENTALFA TABARES
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2225471**
Coordinadora académica
Centro Agropecuario La Granja
El espinal

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes **MAYO** del año 2021

Referencia: No CO1.PCCNTR.2225471 del año 2021

Yo **YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA**, identificado con la cédula de ciudadanía No. . 1.110.475.139 de Ibagué,, en mi calidad de Contratista del SENA, en el programa de formación titulada y complementaria presencial, 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 para el contrato la suma de CUARENTA MILLONES TRESCIENTOS MIL PESOS ($40.300.000). 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 NOVECIENTOS NOVENTA MIL PESOS ($2.990.000) b)nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre 2021, por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS ($3.900.000) cada uno. c) Un pago final correspondiente al mes de diciembre de 2021 por valor de DOS MILLONES DOSCIENTOS DIEZ MIL PESOS ($2.210.000).

Plazo: Será hasta el 17 de Diciembre de 2021.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal como Instructor para planear y orientar la Formación Profesional Integral en la Red de Conocimiento AGRICOLA – AREA TEMATICA AGROINDUSTRIAL - CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD - PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS – CARNICOS Y DERIVADOS - FRUTAS Y VERDURAS - LÁCTEOS Y DERIVADOS - PANADERIA Y REPOSTERIA de Formación del Centro, en el marco de los programas de formación Titulada Y Complementaria presencial del Centro Agropecuario La Granja SENA — Espinal, de acuerdo a los requerimientos del sector productivo, sus cadenas y la proyección social de las comunidades.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Reportar mensualmente en el espacio de la Nube asignado para el Programa Titulada y Complementaria Presencial, los soportes correspondientes a cada obligación contractual y relacionada en el informe de ejecución contractual mensual.	En el mes de **MAYO** se dio cumplimiento a las orientaciones impartidas por el Supervisor de Contrato para la presentación del informe del mensual de la ejecución del contrato con los respectivos soportes, reportando en el espacio de la nube asignado para el programa titulada y complementaria presencial. Los documentos fueron cargados oportunamente para la revisión de apoyo de la supervisión de la cuenta.	Se adjuntan como evidencias: • Pantallazo de la informacion compartida con la supervisora de contrato en el drive. A verificar en el link: https://drive.google.com/drive/folders/1RrgLUchDNf1IkXbv0jxTZzqeg8Kym9qh
2	Atender oportunamente los requerimientos y asistir a las reuniones técnicas que realice el supervisor del contrato, y presentar informes mensuales de la ejecución de este.	Se presento el presente informe mensual de ejecución contractual del día 31/05/2021 dentro de los plazos establecidos por el supervisor del contrato.	• El presente informe mensual de ejecución contractual cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
3	Estar afiliado o afiliarse al sistema general de salud y pensión, así como facilitar al Sena toda la documentación necesaria para la afiliación a la administradora de riesgos laborales ARL, a cargo de la entidad, en virtud de los artículos 2 y 6 de la ley 1562 de 2012, previo a la ejecución del contrato.	Desde el inicio del contrato me encuentro afiliada a la seguridad social conforme la ley, en al EPS SANITAS, fondo de pensiones COLPENSIONES y en la ARL POSITIVA.	Se adjuntan como evidencias: • Documentos anexados a la cuenta No. 1 cargado al Drive y el aplicativo SECOP II. • Pago de seguridad social anexado mensualmente a la cuenta de cobro cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
4	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual. Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular	Programacion de acciones de formación complementaria denominadas: “Evaluacion de la calidad de leche cruda”	Se adjunta como evidencia: • Presentaciones de generalidades de la leche parte 1 y 2 • Presentaciones de pruebas de calidad parte 1 y 2 • Presentación de yogurt batido.

	de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	• Ficha 2324322, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. “Elaboración de especialidades cárnicas” • Ficha 2307925, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2329672, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. “Elaboración de conservas de frutas” • Ficha 2324297, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. “Higiene para manipuladores de alimentos”: • Ficha 2297539, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2324310, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. Programacion de un curso operario del programa titulada: • “Producción de leches higienizadas” ficha 2224455 en la ciudad de Ibagué.	• Taller de yogurt batido. • Presentacion de kumis. • Taller de kumis. • Presentacion de compota. • Taller de compota. • Presentacion de mermelada. • Taller de mermelada. • Presentacion de fruta en almibar. • Taller de fruta en almibar. • Presentación de bocadillo. • Taller de bocadillo. • Presentación de encurtidos • Taller de encurtidos. • Presentación de costillas BBQ. • Taller de costillas BBQ. • Presentación de pollo relleno. • Taller de pollo relleno. • Presentación de las generalidades de los alimentos. • Taller de generalidades de los alimentos • Presentación de la higiene sanitaria. • Taller de higiene sanitaria. • Presentación de métodos de conservación de los alimentos. • Taller de métodos de conservación de los alimentos. • Presentación de envasadao y etiquetado. • Taller de envasadao y etiquetado. • Presentacion de estudio cronograma, financiero e impacto generado. • Proyecto formativo en formación tituada del

			operario en Produccion de leches higienizadas Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II
5	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes de **MAYO** en Formación complementaria se evaluaron los conocimientos previos en los cursos denominados: "Evaluacion de la calidad de leche cruda" • Ficha 2324322, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. "Elaboración de especialidades cárnicas" • Ficha 2329672, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. "Elaboración de conservas de frutas" • Ficha 2324297, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. "Higiene para manipuladores de alimentos": • Ficha 2324310, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjunta como evidencia: • Formato de reconocimiento de saberes previos Evidencias cargadas al Drive y en el aplocativo SECOP II.
6	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato Aplicar según la modalidad,	En el mes de **MAYO** se desarrollaron estrategias didácticas activas: • Webinar sobre generalidades de las leches y pruebas de calidad.	Se adjunta como evidencia: • Evidencia de desarrollo de la formación de cada uno de los cursos. • Presentaciones de generalidades de la leche parte 1 y 2

	estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo a los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	• Practica guiada de elaboracion de los productos leches fermentadas. En la formación complementaria en el curso denominado “Evaluacion de la calidad de leche cruda” • Ficha 2324322, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas, se desarrollaron estrategias didácticas activas: • Webinar sobre mermelada, compota, fruta en almibar, bocadillo y encurtidos • Practica guiada de elaboracion de los productos de frutas y verduras. En la formación complementaria en el curso denominado “Elaboración de conservas de frutas” • Ficha 2324297, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas, se desarrollaron estrategias didácticas activas: • Webinar sobre costillas BBQ, y pollo relleno. • Practica guiada de elaboracion de productos cárnicos. En la formación complementaria en el curso denominado	• Presentaciones de pruebas de calidad parte 1 y 2 • Presentación de yogurt batido. • Taller de yogurt batido. • Presentacion de kumis. • Taller de kumis. • Presentacion de compota. • Taller de compota. • Presentacion de mermelada. • Taller de mermelada. • Presentacion de fruta en almibar. • Taller de fruta en almibar. • Presentación de bocadillo. • Taller de bocadillo. • Presentación de encurtidos • Taller de encurtidos. • Presentación de costillas BBQ. • Taller de costillas BBQ. • Presentación de pollo relleno. • Taller de pollo relleno. • Presentación de las generalidades de los alimentos. • Taller de generalidades de los alimentos • Presentación de la higiene sanitaria. • Taller de higiene sanitaria. • Presentación de métodos de conservación de los alimentos. • Taller de métodos de conservación de los alimentos. • Presentación de envasadao y etiquetado. • Taller de envasadao y etiquetado.

		“Elaboración de especialidades cárnicas” • Ficha 2307925, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2329672, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. Ademas, se utilizaron las siguientes didacticas activas: • Webinar de generalidades de los alimentos e Higiene sanitaria. • Mesa redonda de diseño de etiquetas de los productos alimenticios. • Foro sobre los diversos métodos de conservación de los alimentos. En las formaciones complementarias en los cursos denominados “Higiene para manipuladores de alimentos”: • Ficha 2297539, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. • Ficha 2324310, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. Finalmente, se utilizaron las siguientes didacticas activas: • Webinar de cronograma, estudio de financiero e impacto generado. • Juego de roles para asimilar mejor lo que implica un estudio tecnico.	• Presentacion de estudio cronograma, financiero e impacto generado. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II

		• Debate de los impactos sociales, ambientales y economicos del proyecto. Programacion de un curso operario del programa titulada: • "Producción de leches higienizadas" ficha 2224455 en la ciudad de Ibagué.	
7	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.	Durante el presente mes de **MAYO** no fuy asignada para participar en los procesos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **MAYO**.
8	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.	Durante el presente mes se realizo emisión de juicios de evaluación a los siguientes programas de Formación: "Evaluacion de la calidad de leche cruda" • Ficha 2324322, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. "Elaboración de especialidades cárnicas" • Ficha 2307925, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. "Elaboración de conservas de frutas" • Ficha 2324297, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Se adjuntan: • Documento Excel con Juicios de evaluación. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.

		"Higiene para manipuladores de alimentos": • Ficha 2297539, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	
9	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 el mes de **MAYO** se envió el link de aceptación de matricula para la formación complementaria en los cursos denominados: "Evaluacion de la calidad de leche cruda" • Ficha 2324322, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. "Elaboración de especialidades cárnicas" • Ficha 2307925, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. "Elaboración de conservas de frutas" • Ficha 2324297, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. "Higiene para manipuladores de alimentos": • Ficha 2297539, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	Evidencias ingreso aprendices: • Formatos de inscripción • Resultados de inscripción • Reportes de inscritos Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
10	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	Durante el mes de **MAYO** se crearon y verificaron las rutas de aprendizaje de los cursos denominados:	Se anexa: • Informe de apoyo a la formación. • Novedad y pantallazo de autorización de actividades

	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.	"Evaluacion de la calidad de leche cruda" • Ficha 2324322, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. "Elaboración de especialidades cárnicas" • Ficha 2307925, con una duración de 48 horas en la ciudad de Ibagué. "Elaboración de conservas de frutas" • Ficha 2324297, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué. "Higiene para manipuladores de alimentos": • Ficha 2297539, con una duración de 40 horas en la ciudad de Ibagué.	adicionales por parte de la supervisión de contratos. • Pantallazo horario SOFIA Plus. • Reporte de fichas activas. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
11	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.	Durante el presente mes de **MAYO** no fuy asignada para participar en procesos de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **MAYO.**
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	En el mes de **MAYO** se socializó el reglamento del aprendiz, en lo referente a deberes y derechos, en cada uno de los grupos, donde se orientaron acciones de formación.	Se anexa presentación en power point de empleada en la socialización del reglamento del aprendiz.
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente	Durante el presente mes de **MAYO** no fuy asignada para apoyar procesos de Registro calificado para los programas en	Actualmente no existen evidencias, a la espera de asignación para apoyar procesos de Registro

	contrato, cuando el centro lo requiera.	nivel tecnólogo del área temática.	calificado, en el momento en el que el centro lo requiera.
14	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.	Se realizó la capacitación virtual y se aprobó la evaluacion en el aplicativo SI Contratistas de induccion en SST de la entidad y se firmó el compromiso.	Adjunta evidencias correspondientes a Sistema de Seguridad en el Trabajo: • Certificado inducción SST – Cuenta de cobro No. 1 y compromiso firmado. • Certificado del modulo 1. Generalidades de la SST • Exámenes médicos preocupacionales. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
15	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Se realizó la promoción y divulgación de todos los cursos titulados ofertados por el centro.	Se adjunta: • Pantallazos correspondiente a la promoción y divulgación en redes sociales.
16	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	Se realizó asesoría de los requerimientos de documentación y contenido del proyecto productivo. Para el operario “Produccion de leches higienizadas” ficha 2224455.	Se adjunta: • Reporte de novedad correspondiente al apoyo a la etapa practica. • Anteproyecto del proyecto de etapa productiva. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
17	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.	Durante el presente mes de **MAYO** no asignó ningún bien para el cumplimiento del objeto del contrato.	Actualmente no existen evidencias, quedando a la espera de asignación, si fuese necesario asignarme algún bien.
18	Durante la ejecución del contrato, aplicar al proceso de certificación del componente pedagógico que el centro de formación oriente dirigido a Instructores.	Actualmente he realizado varios cursos del componente pedagógico dirigido a los instructores.	Certificados de cursos complementarios enfocados en el componente pedagógico. Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II.
19	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON	Actualmente me encuentro certificada por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA en la norma de competencia	Se adjunta:

	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 2021.	Laboral NSCL 240201056 “Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa”, con vigencia al 24 de octubre de 2022.	• Certificación en Norma de competencia laboral NSCL 240201056 Cargado al Drive y el aplicativo SECOP II
20	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Durante el presente mes de **MAYO** no fue necesario realizar la actividad relacionada con la obligación contractual	A la espera de ser convocado a realizar actividades programadas por el equipo de bienestar del aprendiz.
21	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Durante el presente mes de **MAYO** no fue necesario realizar la actividad relacionada con la obligación contractual	A la espera de ser convocado a realizar actividades de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.
22	Cargar y actualizar la información contractual en los aplicativos definidos por Colombia Compra Eficiente, con la| finalidad que la Entidad Estatal, pueda consultar su información en calidad de contratista, cuando así lo requiera.	Durante el mes de **MAYO** se cargó y actualizó toda la información contractual para la legalización del contrato en el aplicativo de SECOP II, definido por Colombia Compra eficiente.	Se adjuntan Evidencia de la Obligación • Pantallazo en archivo pdf de SECOP II. • Cuenta de cobro mes **MAYO** de 2021 con planilla de pago de seguridad social y pension. • Informe de ejecución del mes **MAYO** de 2021. Queda pendiente por revisión del supervisor.
23	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Durante el presente mes de **MAYO** no se desarrolló ninguna actividad relacionada con la obligación contractual.	Actualmente no existen evidencias, ya que no se desarrolló ninguna actividad en el mes de **MAYO.**

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 deplazamientos realizados y el No. **7786593191** de la planilla de **NUEVO SOI** del mes de **ABRIL/2021**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias cargadas en el Drive del programa y el aplicativo SECOP II, punto 7 item documentos de la ejecución del contrato.

Evidencias en ( ) folios

Cordialmente,

Firma
YESSICA MILENA ZAPATA ZAPATA
Contratista
C.C. No. 1.110.475.139 de Ibagué

Recibí a satisfacción:

Firma
DIANA PENTALFA TABARES
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2225471 del año 2021
Coordinadora academica