PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta,16 de Julio de 2021

Señor:
FRANCISCO LUIS GARNICA CORRALES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2168548
COORDINACIÓN ACÁDÉMICA DE PROGRAMAS DE INCLUSIÓN SOCIAL
Piedecuesta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes Julio 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 programación asignada por la coordinación académica: Fichas: 2365912 Obtencion de derivados carnicos 2373879 Elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal 2376127 Elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal	Registro de tiempos en Sofía plus, listadode asistencia, fotos
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, 2365912 Obtencion de derivados carnicos 2373879 Elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal 2376127 Elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal	Reporte de juicios evaluativos en SOFIA PLUS Fichas: 2365912 Obtencion de derivados carnicos 2373879 Elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal 2376127 Elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal
3	Cumplir con el objeto del contrato descrito según la programación y lugares que el SENA indique	2365912 Obtencion de derivados carnicos 2373879 Elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal 2376127 Elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal	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,	2365912 Obtencion de derivados carnicos 2373879 Elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal	Registro de tiempos en Sofía plus, listadode asistencia, fotos

		2376127 Elaboracion de productos de chocolatería fina artesanal	

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. 7800331899** de la planilla SOI , correspondiente y del mes de Junio 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:

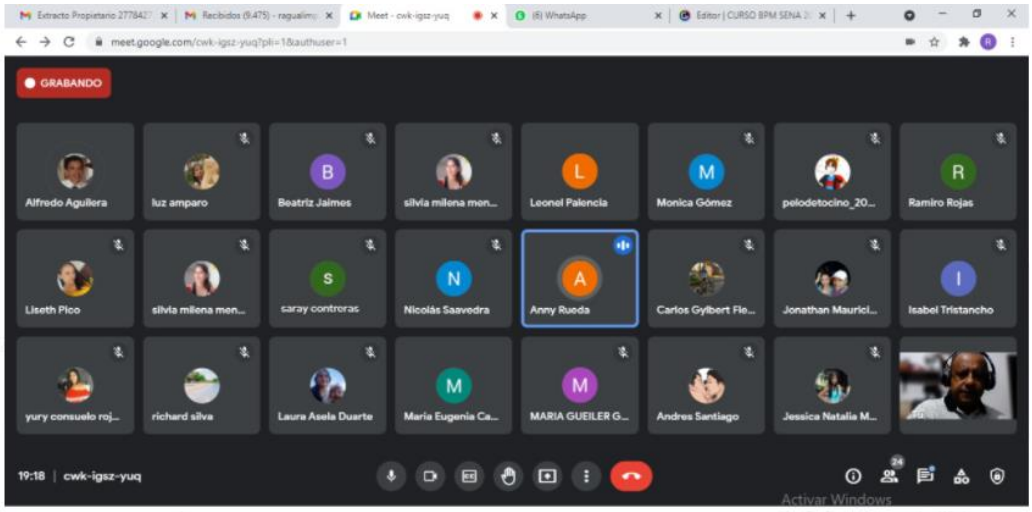
FRANCISCO LUIS GARNICA CORRALES
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2168548 del año 2021
COORDINADOR ACADEMICO

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: JULIO

CO1.PCCNTR.2168548 –ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

EVIDENCIAS JUNIO PERIODO 19 AL 30

Evidencia 1 – 2355860- HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS



Evidencia 2 – 2355846- ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL



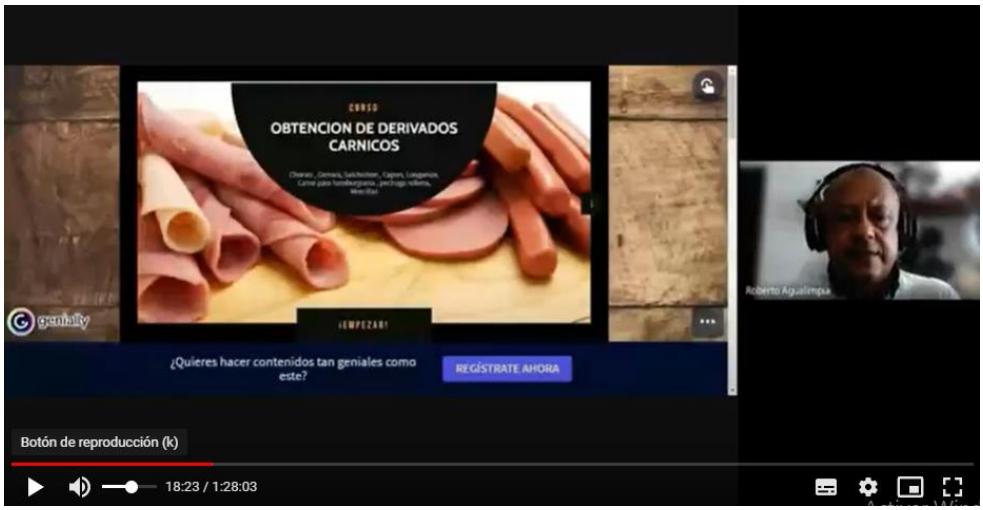


EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: JULIO

CO1.PCCNTR.2168548 –ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

EVIDENCIAS JULIOPERIODO 01 AL 16

Evidencia 1 – 2365912 OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS



Evidencia 2 – 2373879-ELABORACION DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA ARTESANAL



TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/07/2021 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2021 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2376127 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2373879 - ELABORACION ARTESANAL DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA FINA

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

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

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

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

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

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2365912 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECEPCIONAR MATERIAS PRIMAS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, PLAN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080110002 REALIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS DE ACUERDO A LOS PARÁMETROS DE

29080110003 COMPROBAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN LOS PROCEDIMIENTOS Y PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

29080110004 APLICAR MEDIDAS CORRECTIVAS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS SEGÚN RESULTADOS Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 128,00

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
01/07/2021	15/07/2021	OTROS	16,00
01/07/2021	15/07/2021	OTROS	16,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 32,00

INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO