PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio – Meta; Septiembre del 2021

Señor
RAFAEL ÁNGEL AGUILERA MARTÍNEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.2270720 y
Coordinador Académico de Programas Especiales
Centro Agroindustrial del Meta
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.2270720 del año 2021

Adriana Useche Rojas, identificada con la cédula de ciudadanía No. 40393942 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroindustrial del Meta, 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 del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y SIETE MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE ($ 37.467.640,00). Esta suma será pagada mes vencido por el SENA al contratista previo cumplimiento del periodo ejecutado de la siguiente manera:

VALOR TOTAL DEL CONTRATO			$ 37.467.640
VALOR PAGO MENSUAL			$ 3.759.295
CONCEPTO	**DIAS**	**MESES**	**VALOR**
Días de febrero de 2020	11		**1.378.408**
Meses de marzo a noviembre		09	**33.833.655**
Días de diciembre	18		**2.255.577**
TOTAL, PAGOS			***$ 37.467.640.00***

Plazo: Será hasta el 18 de diciembre de 2021.

OBJETO: Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la Formación Profesional Integral presencial y/o virtual, que programe el Centro Agroindustrial del Meta en sus diferentes niveles y modalidades, atendiendo las políticas institucionales y la normatividad del programa Atención a Población Desplazada por la Violencia en la Especialidad Requerida y/o de su Perfil Profesional.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Generar acciones que promuevan y garanticen el cumplimiento de los protocolos de bioseguridad en los ambientes de formación.	Se socializa medidas de prevención y protocolos de bioseguridad general para mitigar y controlar el contagio covid-19 con el grupo de aprendices de actividades de formación remota o virtual de actividades asincrónica y sincrónica aplicando las herramientas TCS con las fichas n°2400254 del municipio de Vista Hermosa, n°2408112 del municipio de El Dorado, n°2413868 del municipio de Villavicencio - Meta.	Lista de capturas de pantallazos de asistencia de aprendices de formación remota, grabaciones de sesiones; reposan en el portafolio del Instructor de las fichas correspondientes.
2	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, para el área temática del objeto contractual.	Informé la planeación de formación con actividades sincrónica y asincrónica de modalidad remota o virtual de acuerdo con lineamiento al nuevo enfoque institucional del Programa complementaria PVD de garantizar el fortaleciendo del uso de las Tics para reducir la interacción física con los demás mientras duré la emergencia sanitaria del Covid-19 con: 1. Cód. DC 96151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0” para un grupo de 30 aprendices de la Ficha n°2400254 por solicitud de la Alcaldía Vista Hermosa en el mismo municipio, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación remota con actividades de formación sincrónica y asincrónica de trabajo autónomo utilizando sus herramientas TICS y las del instructor para la implementar actividades de contextualización de	Reposa en el portafolio del instructor del programa complementaria PVD y archivo del supervisor de contrato: - Captura de pantallazo de Listas de asistencia a formación remota y grabaciones a sesiones de implementación a actividades sincrónicas de webinarios por Google Meet, mensajería WhatsApp y asincrónicas de trabajo autónomo que reposan en el portafolio del Instructor de las fichas n°2400254 municipio de Vista Hermosa, ficha 2408112

		diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 24 aprendices y desertores 6; Fecha inicial 23/08/2021 y termina 27/08/2021. 2. Cód. DC 96151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0” para un grupo de 30 aprendices de las Ficha n°2408112 por solicitud de la JAC San Isidro del Ariarí del municipio de El Dorado, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación remota con actividades de formación sincrónica y asincrónica de trabajo autónomo utilizando sus herramientas TICS y las del instructor para la implementar actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 20 aprendices y desertores 10; Fecha inicial 06/09/2021 y termina 10/09/2021. 3. Cód. DC 96151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0” para un grupo de 29 aprendices de la Ficha n°2413868 por solicitud de la Fundación YAALEAKEISY nit 822003658-1 municipio de Villavicencio – Meta, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación remota con actividades de formación sincrónica y asincrónica de trabajo autónomo utilizando sus herramientas TICS y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado Certificado a 26 aprendices y desertores 3; Fecha inicial 13/09/2021 y termina 17/09/2021. 4. Cód. DC 96151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos versión	municipio de El Dorado y ficha 2413868 municipio de Villavicencio. - Formato matriz de Planeación a formación complementaria del instructor en el Drive del correo institucional y Carpeta de Programación Complementaria PVD 2021 en el Google Drive.

		2,0” para un grupo de 30 aprendices de la Ficha n°2418019 por solicitud de la JAC Brisas del Ocoa sector San Camilo nit 822005743 municipio de Villavicencio – Meta, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación remota con actividades de formación sincrónica y asincrónica de trabajo autónomo utilizando sus herramientas TICS y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado de matrícula; Fecha inicial 20/09/2021 y termina 24/09/2021. 5. Cód. DC 96151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos versión 2,0” para un grupo de 30 aprendices por solicitud Asociación de víctima de San Martín - AVISAM nit 900960775-2 con sede en Villavicencio -Meta, se ejecuta 40 horas donde se imparte formación remota con actividades de formación sincrónica y asincrónica de trabajo autónomo utilizando sus herramientas TICS y las del instructor para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en la guía de aprendizaje. Se encuentran en estado de planeación solicitud de ficha; Fecha inicial 25/09/2021 y termina 30/09/2021. Conformación de nuevos grupos como atención a empresas y convenio por solicitud a programas de formación complementaria de modalidad remota, el nuevo enfoque de utilización de las TICS mientras dure la emergencia sanitaria Covid-19:	

		1. Asociación ASTRACAB nit 900126737-6 del municipio de Cabuyaro -Meta con solicitud para el Programa Complementario PVD “Elaboración Artesanal de Productos de Chocolatería fina” DC 41311433 V. 1. 2. DCSI- ART nit 901006886-4 del municipio de Granada - Meta con solicitud para el Programa Complementario PVD “Higiene y Manipulación de Alimentos” V. 2.0 Cód. DC96151461. 3. Asociación AVISAM “Asociación de Víctimas de San Martín” nit 900960775-2 con sede en Villavicencio, solicitud para el Programa Complementario PVD “Elaboración de derivados lácteos” V. 1.0 Cód. DC96151542. 3. Corporación grupo de apoyo social-Graduarte para la Paz. Representante Nelcy Yaneth pardo CC. 52468915 municipio de Villavicencio, solicitud para el Programa Complementario PVD “Higiene y Manipulación de Alimentos” V. 2.0 Cód. DC96151461.	
3	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 institucionales requeridos para el área.	Realicé actividades de desarrollo curricular en estado de ejecución solicitado que son de formación teórica y demás participación sincrónica y asincrónica con incorporación de herramientas tics para implementar la formación remota y alternancia con actividades diseñadas en la guía de aprendizaje como herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación de programas cód. de diseño curricular cód. 96151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos V.2”, cód.	Reposan en el portafolio del Instructor en actividades de desarrollo Curricular (DC) cód. 96151461 V.2, DC cód. 41311433 V.1 y DC cód. 96151542 V.1

		de diseño curricular cód. 41311433 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina V.1” y cód. de diseño curricular cód. 96151542 “Elaboración de derivados lácteos concentrados V.1”	
4	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se emite juicios de evaluación a los aprendices que cumplan con los resultados de aprendizaje de evaluación de conocimiento final con la implementación de actividades diseñadas aplicando las herramientas informáticas, uso de la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación como la Guía de aprendizaje, metodología pedagógica de gamificación y uso de lista de chequeo para su implementación y verificación de desempeño y de producto del cód. diseño 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos” con las fichas n°2400254, n°2408112, n° 2413868 y ficha n° 2418019.	Reportes de juicios evaluativos de la plataforma de Sofia plus que reposan en el Portafolio del Instructor Programa Complementaria PVD de las correspondientes fichas en el Drive.
5	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato.	Orienté, evalué formación del Cód. DC 96151461 “Higiene y Manipulación Alimentos” a los aprendices de las fichas n° 2400254 municipio de Vista Hermosa , n° 2408112 del municipio de El Dorado, n°2413868 y ficha n° 2418019 del municipio de Villavicencio con actividades diseñadas en la guía de aprendizaje y evaluados a través de listas de chequeo de actividades de análisis de estudio de caso reales de vigilancia y control, aplicación de la normativa sanitaria vigente a establecimientos de procesos productivos de alimentos y responsabilidades de los manipuladores de alimentos. Alcanzan las competencias de: ✓ Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	Registros de Reporte de horas de Apoyo académico y Reporte de juicios evaluativos del mes de septiembre de la plataforma Sofía plus, reposan en el portafolio del instructor del programa PVD en el Drive correspondiente a cada ficha.

		✓ Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.	
6	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Realicé alistamiento y aplicación como estrategia de materiales didácticos pedagógicos y acondicionamiento de las herramientas de enseñanza para incorporar el uso de los tics como estrategia de aprendizaje y de evaluación según nuevos lineamientos de formación alternancia con diseños de actividades asincrónica de trabajo autónomo, sincrónica para el Programa complementaria PVD en: Reuniones de grupo mensajería (WhatsApp), Videoconferencia (Web Ex) Webinario (Google Meet, YouTube) para la implementación de enseñanza, aprendizaje y evaluación de actividades se emplean herramientas de aplicativos online como Flippity. net (Quiz Show, La Ruleta o Selector Aleatorio), Rompecabezas por Jig saw planet, Padlet o Muro Opinión Digital en la formación profesional integral para las fichas n°2400254 del municipio de Vista Hermosa, n°2408112 municipio de El Dorado, n° 2413868 y ficha n° 2418019 municipio de Villavicencio de modalidad remota con el diseño curricular cód. 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.	Se encuentran en las capturas de los pantallazos de la implementación de actividades asincrónicas y sincrónicas de modalidad remota en: Grabaciones de webinarios de las sesiones de las fichas n°2400254, n° 2408112, n°2413865 y la ficha n° 2418019 con el DC. 96151461 V.2. Subidas en el portafolio del instructor en la subcarpeta de Evidencias fotográficas y otros de las correspondientes fichas.
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 y participar en los proyectos	No me fueron asignados proyectos de investigación y de Pedagogía en el mes de septiembre.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2021.

	SENNOVA cuando se requieran.		
8	Emitir juicio de evaluación sobre el nivel de cumplimiento de los resultados 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.	Emití juicios de evaluación a los aprendices que alcancen los resultados de aprendizaje y de evaluación de conocimiento con la implementación de actividades programadas aplicando las herramientas informáticas, uso de la herramienta de enseñanza, aprendizaje y evaluación diseñadas en la guía de aprendizaje utilizando metodología pedagógica de gamificación y análisis de estudio de casos reales con las fichas n° 2400254, n°2408112, n°2413868 y la ficha n° 2418019 del cód. diseño 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.	Reportes de juicios evaluativos de Sofia plus reposan en el portafolio del instructor en las subcarpetas de las fichas correspondientes en el Drive.
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.	Suministré los soportes para la creación de las fichas n° 2400254, n° 2408112, n°2413868 y la ficha n° 2418019; formatos de ficha de inscripción en masa, copias de documentos de identidad, Certificados de estados de documentos de identidad y Formatos de registros de asistencia a matrícula para ejecutar programas de complementaria PVD definido; diseño curricular cód. 96151461 V.2 “Higiene y manipulación de Alimentos”.	Se encuentra en los archivos de administración educativa oficinistas G 02, SGS, archivos del supervisor de contrato y en el portafolio del instructor de las fichas correspondientes.
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 siguientes actividades: a). Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrando juicios evaluativos del	Realicé registro y verificación en la totalidad de los aprendices que se encuentran en estado de matrícula, registré, asocié a los aprendices a una ruta de aprendizaje por actividad y registré los juicios evaluativos de reconocimiento aprendizaje previos y de aprendizaje final a los aprendices que alcanzaron las competencias de las fichas n° 2400254, 2408112, 2413868 y la n° 2418019 como seguimiento en el sistema de	Se encuentran publicadas los soportes de Formatos: reportes de inscripción matrícula, Listas de aprendices a asociados a las rutas y Reportes de juicios evaluativos de Sofia plus de las fichas correspondientes y subidos al Portafolio de la Instructora PVD en las subcarpetas de las fichas

	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. f). Abstenerse de permitir la participación en la formación a personal que no esté relacionado en el listado de la Ficha a su cargo de acuerdo con lo registrado en el aplicativo SOFIA PLUS.	información en la gestión de la Formación Profesional Integral. En cada ficha caracterización de grupo a formación solo participan los aprendices que se encuentran matriculados.	correspondientes en el Drive.
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.	No me fue asignada a la participación en los procesos de selección, diseño de talleres e instrumentos para las pruebas de selección de aprendices para ingreso programas.	No se ejecuta para el mes de septiembre 2021.
12	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Orienté la inducción y la bienvenida al aprendiz SENA de manera asincrónica y sincrónica utilizando herramientas tics con las fichas n°2400254 municipio Vista Hermosa, n° 2408112 municipio de El Dorado, ficha n° 2413868 y ficha 2418019 en el municipio de Villavicencio – Meta, se da a conocer los principios y valores, Misión y visión, la Metodología activa, objetivos y funciones del SENA. Algunos derechos y deberes del Manual de Convivencia del aprendiz para motivar el respeto entre los aprendices y el instructor, conocer sus directrices y despertar el sentido de pertinencia hacia el SENA para aplicarlos durante la implementación de los programas; a través del uso de	Se encuentran las capturas de pantallazos, grabaciones de las sesiones y lista de asistencias subidos en el portafolio del instructor en la carpeta de Evidencias de Captura de pantallazos y otros correspondiente a cada ficha.

		presentación, videos animados para facilitar su entendimiento.	
13	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No me fue asignada a realizar procesos de registro calificado a los programas nivel Tecnológico.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2021.
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.	Realicé gestión académica y administrativa con los formatos actualizados del sistema de calidad y gestión, certificación del subsistema gestión de Inducción seguridad y salud en el trabajo-SGSST, Modulo 1, Modulo 2 y Protocolos de Bioseguridad.	Se encuentra subidos en el aplicativo de Si contratista del instructor.
15	Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	No se requiere promocionar el portafolio de servicios de programas especiales como apoyo para realiza la divulgación de programas especiales; complementarias del SENA del Centro Agroindustrial del Meta .	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2021.
16	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera.	No me fue asignada la gestión de etapa Productiva en el Programa de formación Complementaria.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2021
17	Propender por la permanencia de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	Apliqué metodologías didácticas de gamificación (uso de estrategias, dinámicas y elementos propios de los juegos) y de retroalimentación para el proceso del nuevo enfoque de formación remota en la utilización de los tics mientras duré la emergencia sanitaria del covid-19 con las fichas n°2400254 municipio de Vista Hermosa, n° 2408112 del municipio El Dorado y las ficha n° 2413868, n° 2418019 del municipio de Villavicencio-Meta del diseño cód. 96151461 V.2 “Higiene y Manipulación de Alimentos”.	Se soporta en archivos de seguimiento en el portafolio del instructor PVD en las subcarpetas de Evidencias Capturas de pantallazos, Grabaciones de las Sesiones y Evidencia Fotográficas u otros de las Fichas correspondientes.

18	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.	No hubo disposición de elementos, estoy a paz y salvo con el almacén.	No se ejecuta para el mes de septiembre 2021
19	Aplicar al proceso de certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS 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 2021.	Apliqué a la certificación y aprobé la competencia laboral en la norma Cód. 240201056 nivel Intermedio -Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa con fecha vigencia 21/10/2023.	Certificado de la Norma Laboral Cód. 240201056 De aprobación y reposa en archivo del aplicativo Secopii de la actual Contratación.
20	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	No me fue solicitado apoyo para actividades de bienestar al aprendiz en el mes de septiembre de 2021.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2021.
21	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	No me fue solicitado apoyo para acompañamiento a procesos de autoevaluación de programas de formación tecnológica.	En el periodo objeto de pago no se realiza.
22	Tener la disponibilidad para desplazamiento a los sitios de trabajo.	No se realiza desplazamiento para desarrollar actividades de formación profesional integral del programa PVD población objeto de contrato.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2021.
23	Cumplir con la programación de 160 horas mensuales.	Cumplo con las 160 horas de actividades formación sincrónicas y asincrónicas de trabajo autónomo	Reporte del Registro de los eventos académicos de Sofía Plus correspondiente

		utilizando herramientas de los tics mientras dure la Emergencia económica, social y ecológica Covid-19 con las fichas n° 2408112, n°2413868, ficha n°2418019 y el nuevo grupo de solicitud de ficha correspondiente a la semana 25 al 30 de septiembre del 2021 Convenio Alcaldía de Vista Hermosa Oficina de Planeación nit 892009173-8 del mismo municipio: realizando webinarios, mensajería WhatsApp con actividades de formación integral, diseñadas a través del uso de herramientas de enseñanza, aprendizaje y educación; para implementarlas en el programa DC cód. 91151461 “Higiene y Manipulación de Alimentos V.2”	al mes de septiembre reposa en la subcarpeta de Horas del Instructor correspondiente al mes en la carpeta de PVD en el Drive. Además de la matriz programación a formación para solicitud de ficha correspondiente a la semana del mes en el Drive del correo institucional, Evidencias capturas de pantallazos, Listas de asistencias y grabaciones de sesiones de actividades a formación modalidad remota que reposan en el Portafolio del Instructor de las fichas correspondientes.
24	Ser respetuoso en el trato con sus aprendices, compañeros y demás miembros de la comunidad SENA.	Respeto, trabajo con integridad, calidad y transparencia a la hora de realizar las actividades de formación a los aprendices del programa complementaria PVD y con la comunidad SENA.	Informe a la supervisión sin novedades, ni llamadas de atención.
25	Pagar mensualmente los aportes al sistema de seguridad social integral, en salud y en pensión, en los términos consagrados en el artículo 1° de la Ley 828 del 19 de julio de 2003, en armonía con el artículo 23 de la Ley 1150 de 2007, a través de la planilla única integradora lo cual será un requisito para el pago de los honorarios. Para la legalización del contrato acreditar su afiliación al sistema de seguridad social integral en salud y en pensiones y riesgos profesionales.	Reporté el pago del mes de agosto del 2021 de los aportes al sistema de seguridad social integral, salud y pensión en los términos de ley de la planilla n° 8353102163 expedido por Compensar miplanilla.com.	Soporte de planilla de pago de conformidad con los lineamientos para la gestión de la cuenta de cobro del mes de septiembre 2021.

26	Aplicar y evidenciar los formatos establecidos en el Sistema Integrado de Gestión, que correspondan a los procedimientos y a la dependencia que se encuentra adscrito.	Aplico los formatos y planillas para evidenciar los procesos académicos y de producto del programa Complementaria PVD, administrativo y de identidad corporativa teniendo en cuenta los diferentes espacios de tecnología de presentación para su implementación.	Formatos y las herramientas de enseñanza, aprendizaje y evaluación, documentos de texto y presentación, se evidencia en el Portafolio del Instructor PVD y archivos del supervisor.
27	Apoyar la estructuración de la etapa preliminar y/o estudio de mercado dentro de los procesos contractuales asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	No fui asignada como apoyó al estudio de mercado dentro del proceso contractual.	No Aplica para el mes de septiembre de 2021.
28	Evaluar técnica y económicamente las propuestas presentadas al Centro Agroindustrial del Meta dentro de los procesos contractuales que sea designado por el ordenador del gasto como evaluador técnico y económico.	No me asignaron actividades como evaluador técnico y económico.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2021.
29	Prestar apoyo en la supervisión de los contratos que sean designados por el ordenador del gasto.	No fui asignado a supervisión de contratos.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2021.
30	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 y participar en los proyectos SENNOVA cuando se requieran.	No me fueron asignados proyectos de investigación técnica y de Pedagogía en el mes de septiembre.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2021.
31	Presentar oportunamente los informes de ejecución contractual y cuentas de cobro mensuales dentro de las fechas estipuladas por el supervisor.	Se presentó el informe de ejecución contractual del instructor y la cuenta de cobro del mes de septiembre de 2021 en el periodo estipulado por el supervisor de contrato.	Se encuentra subida en archivos del programa PVD en la subcarpeta de Cuentas de cobro del mes de septiembre 2021 en el Drive y en archivos de supervisión.

32	Asistir a las reuniones presenciales que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con ocasión al desarrollo de su objeto contractual. Atender oportuna y ágilmente las llamadas telefónicas, video llamadas y reuniones virtuales programadas en el desarrollo de su objeto contractual.	No hubo atención a reunión mensual de instructores programa de víctimas por Desplazamiento- PVD en el mes de septiembre.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2021.

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

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.8353102163 de la planilla, recibo de pago y aportes a salud, pensiones y ARL expedido por Compensar miplanilla.com, correspondiente al mes de agosto del año 2021. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (48) folios

Cordialmente,

Firma
Adriana Useche Rojas
Contratista
C.C. No. 40.393.942 de Villavicencio

Recibí a satisfacción:

Firma
RAFAEL ANGEL AGUILERA MARTÍNEZ
Supervisor Contrato CO1.PCCNTR.2270720 del 2021
Coordinador Académico de Programas Especiales

Evidencia Capturas de Pantalla y Fotográfica

1. Evidencia de captura de pantallazos formación remota ficha 2400254 municipio de Vista Hermosa, ficha 2408112 municipio de El Dorado y ficha 2413868 municipio de Villavicencio – Meta, programa cód. 96151461 v.2 "Higiene y Manipulación de Alimentos".

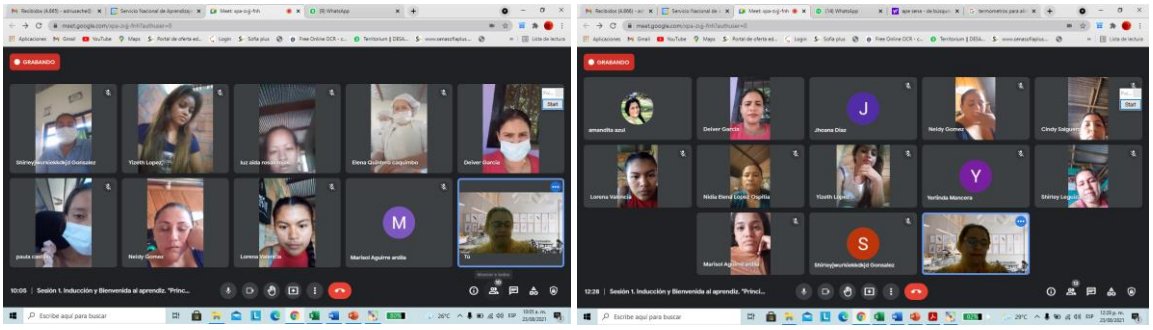
Sesión 1. Inducción y bienvenida el SENA. Principio Básicos de higiene y manipulación de Alimentos.

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

Resultado de aprendizaje: Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industria.

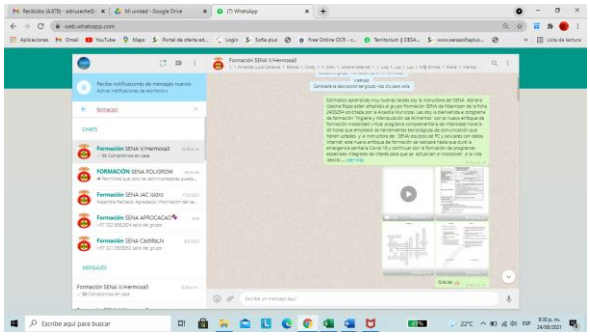
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 1. Inducción y Bienvenida al aprendiz como parte del derecho según el Reglamento del aprendiz y de convivencia. Ficha 2400254

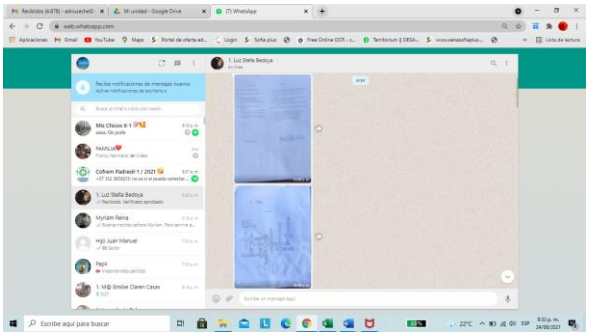
Fecha 23/08/2021

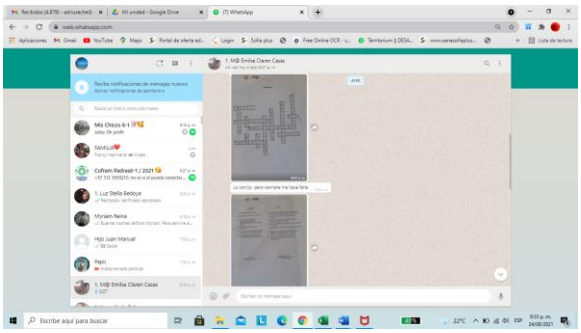


Participación asincrónica de los aprendices la herramienta del autodiagnóstico para conocer previamente el conocimiento sobre el tema y evidencia de sus desarrollos. Y se socializa el protocolo de bioseguridad general de saneamiento Covid-19 para prevenir el contagio.

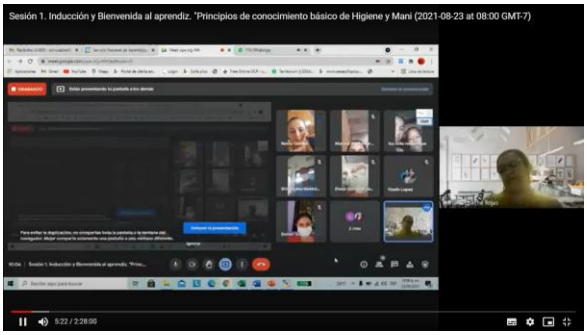


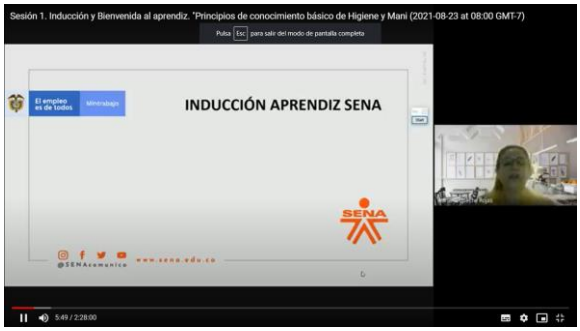


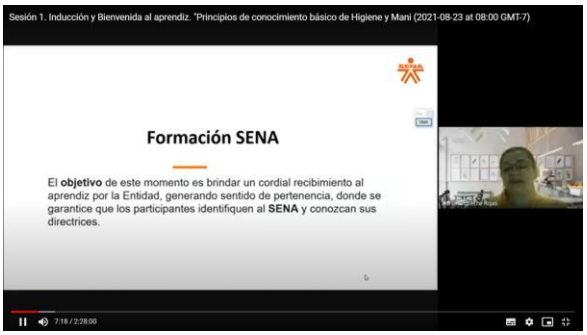


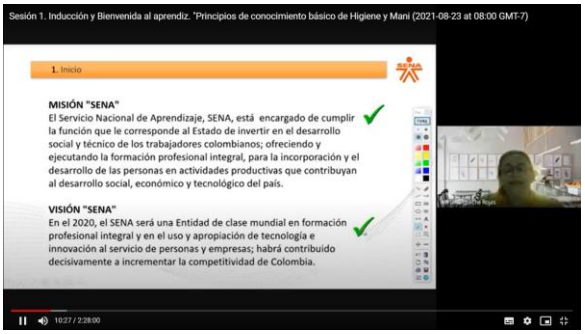


Se presenta a los aprendices la Inducción y Bienvenida al aprendiz como parte del derecho según el Reglamento del aprendiz, la Misión y Visión, Objetivo y funciones, el organigrama de la institución y otros servicios de (APE, SENA SOFIAPLUS, etc.…) SENA.

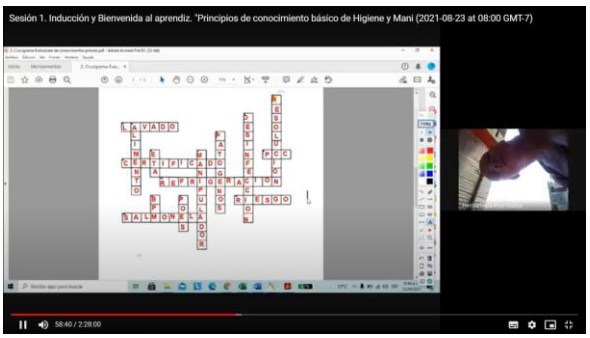


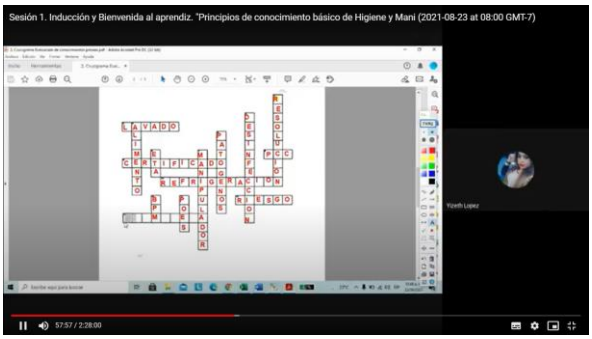


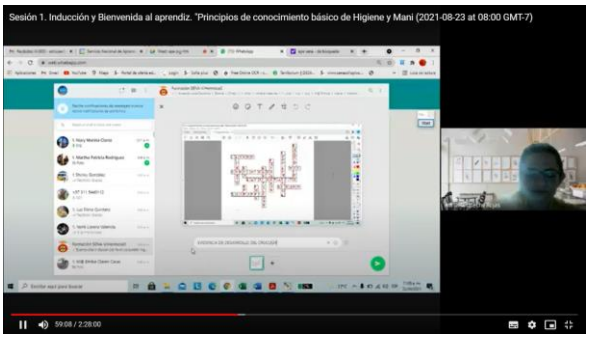


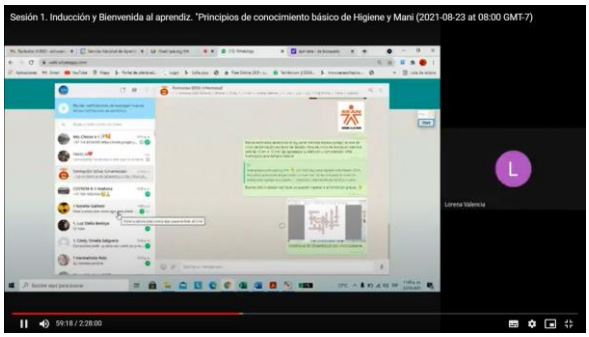


Se desarrolla con los aprendices el crucigrama para verificar las respuestas y fortalecer su conocimiento y se evidencia un pantallazo al grupo del WhatsApp del grupo de formación SENA.

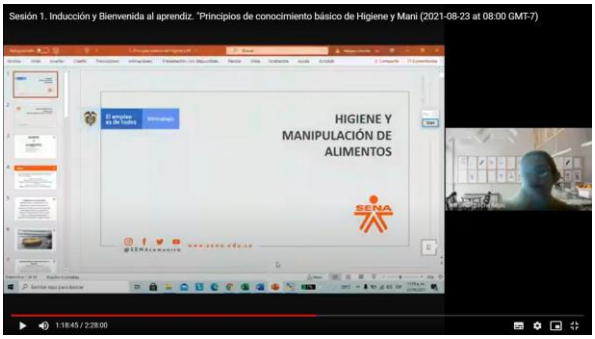


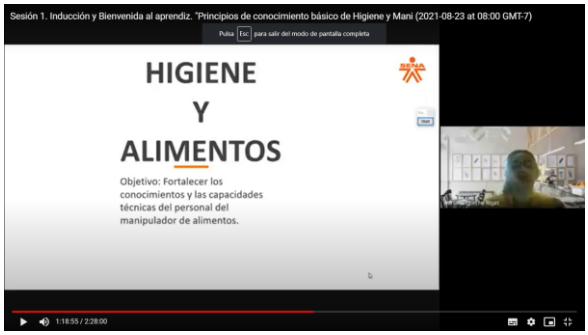


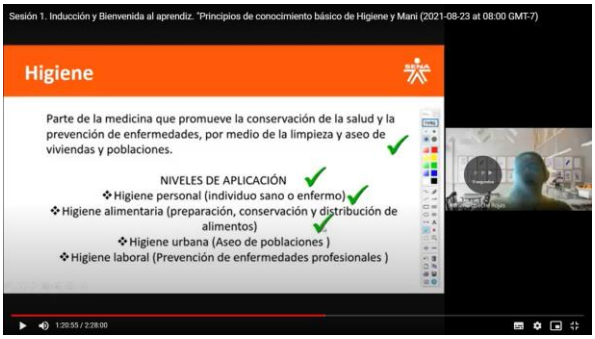


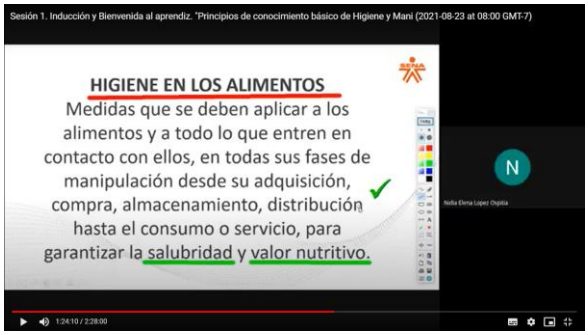


Explicación a los aprendices de los principios básicos de concepto de higiene, detergente, desinfectante, sus parámetros y Alimentos, características de calidad, fase aplicación de higiene y su objetivo. El concepto de la Higiene en los alimentos para determinar la importancia en el proceso de Manipulación de Alimentos y los niveles de aplicación higiénicas para evitar la contamición de los productos alimenticios.

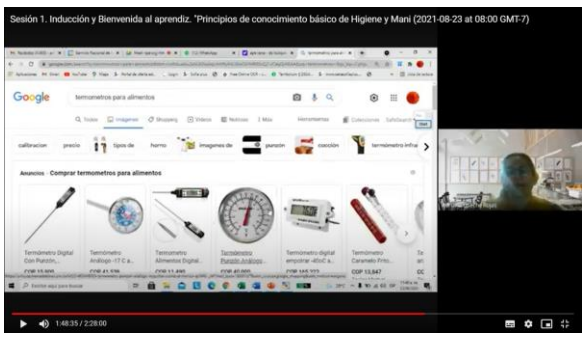


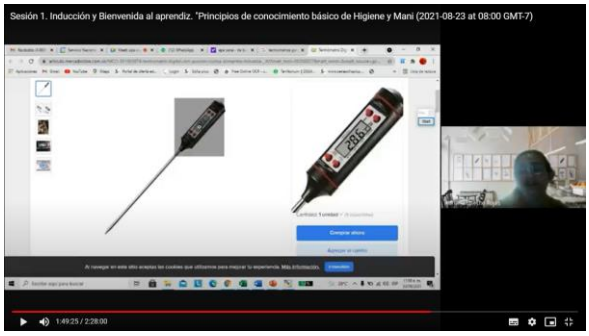






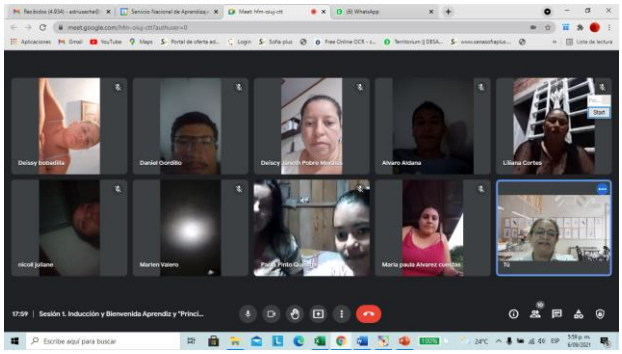
Se les socializa a los aprendices las herramientas para determinar las temperaturas para controlar el desarrollo de los microorganismos contaminates de los alimentos.

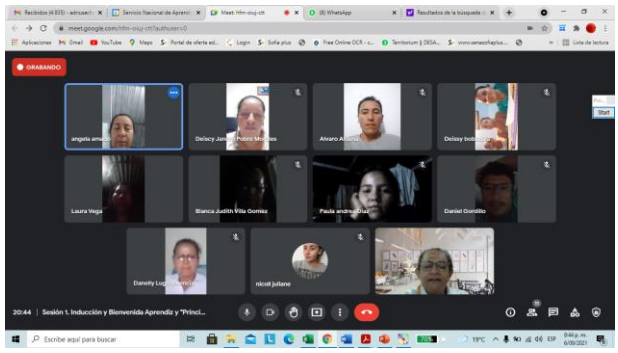




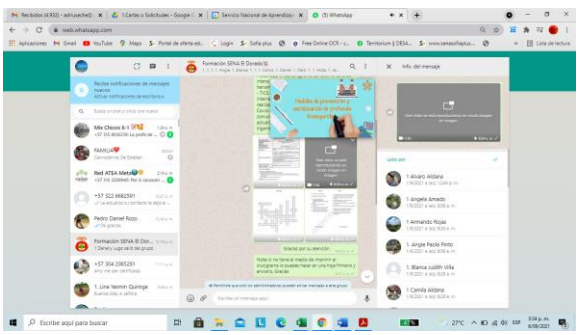
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 1. Inducción y Bienvenida al aprendiz como parte del derecho según el Reglamento del aprendiz y de convivencia. Ficha 2408112

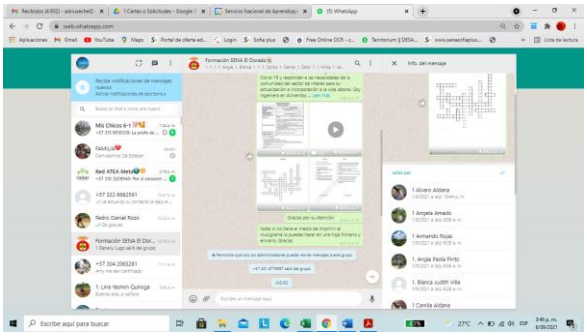
Fecha 06/09/2021

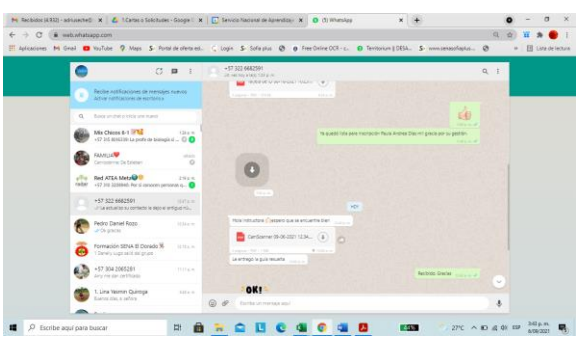


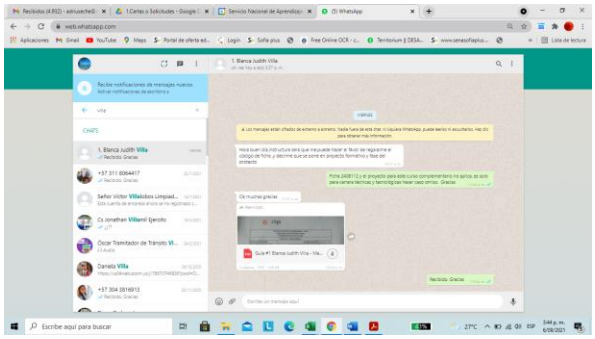


Participación de aprendices a la actividad asincrónica de ver el video de socialización del protocolo de bioseguridad general de saneamiento Covid-19 para prevenir el contagio. E implementación del Crucigrama como diagnóstico de conocimiento inicial del tema BPM.

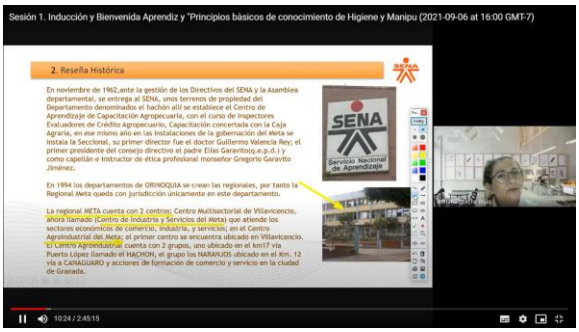


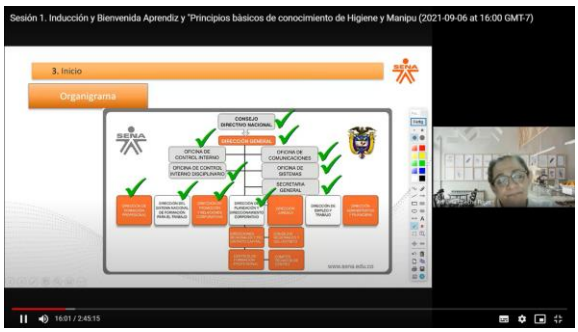




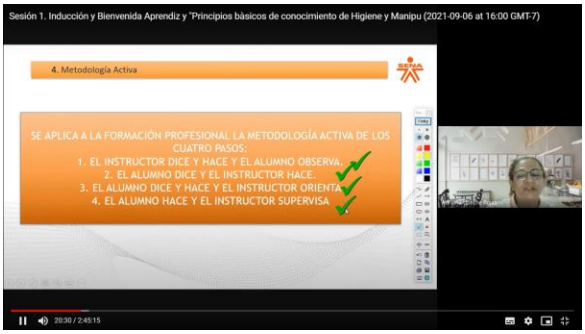


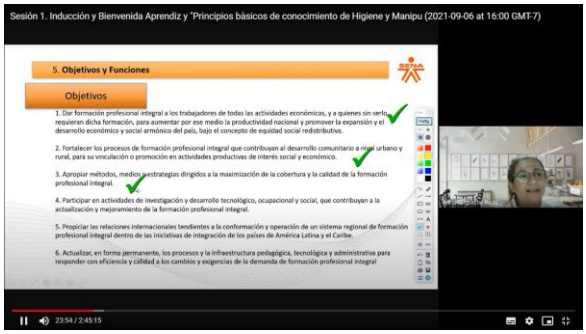
Se socializa a los aprendices el organigrama del SENA y conocer sus directrices, aplicativos de prestación de servicios APE.

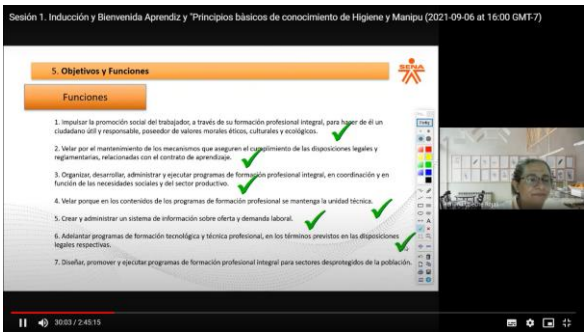


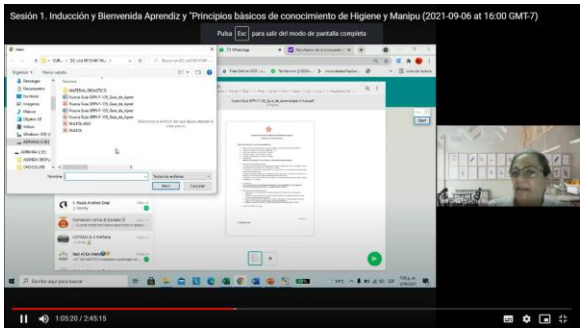


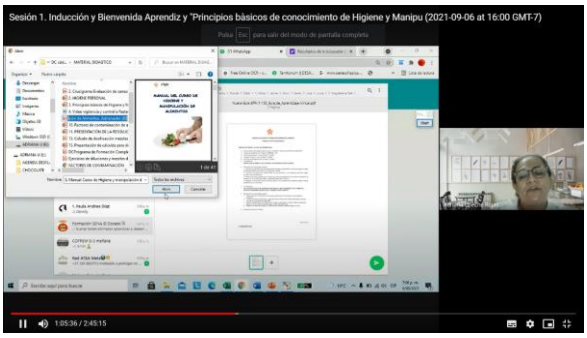
Se les comparte las actividades activas que aplica el SENA para impartir formación profesional integral, el objetivo y las funciones. A demás se les comparte y explica el material didáctico como instrumento de enseñanza, aprendizaje y evaluación para fortalecer el conocimiento inicial.

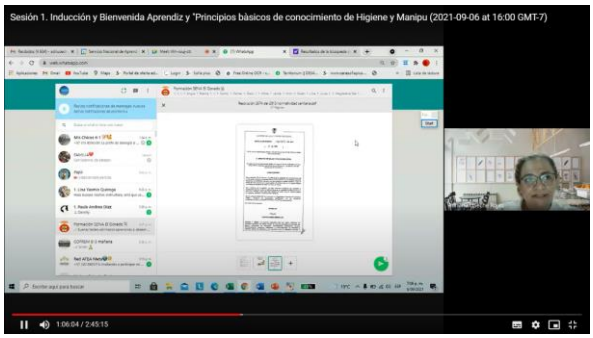




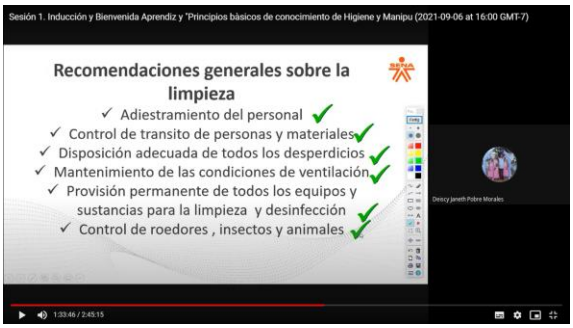


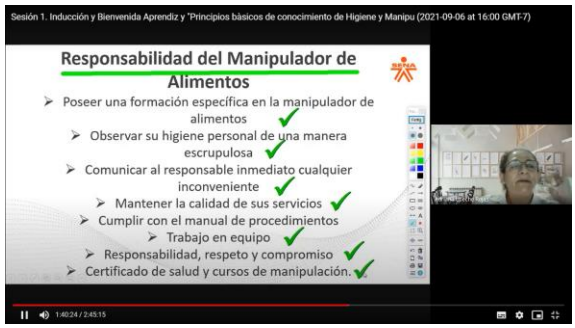




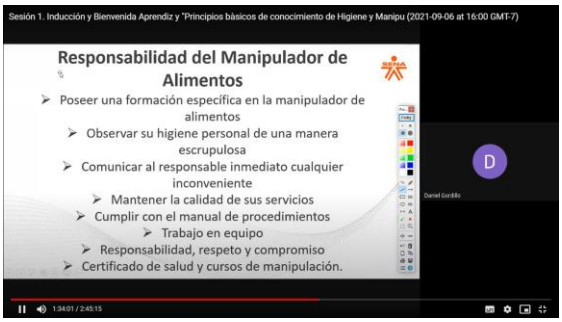


Y algunas recomendaciones y responsabilidades a los aprendices trabajadores en empresa productoras de alimentos como Manipuladores de Alimentos y se realiza preguntas cerradas para fortalecer su conocimiento final y se aclara dudas como retroalimentación.





Se realiza aclaración de dudas los aprendices para fortalecer su conocimiento final





Se define en el aprendiz el concepto de Microorganismo, la clasificación, los tipos, su forma.



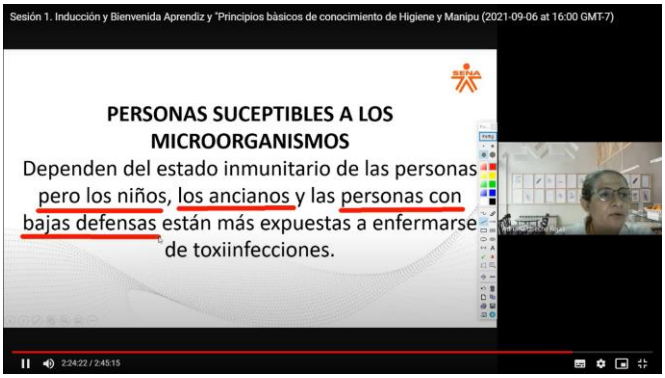


Se presentan sus caracteristicas y morfologia de los tipos de microorganismos.



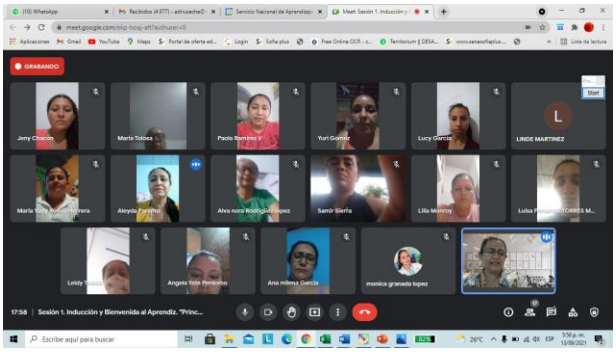


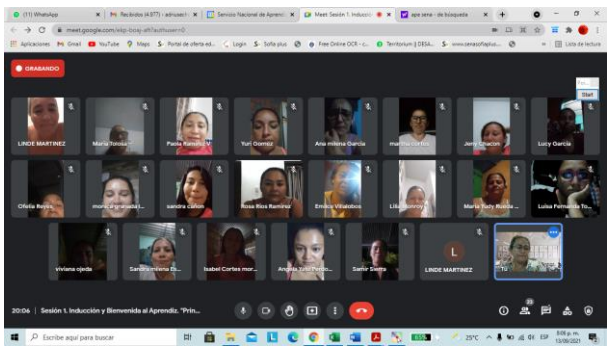
El aprendiz se informa quienes son susceptibles al ataque de los microrganismos.



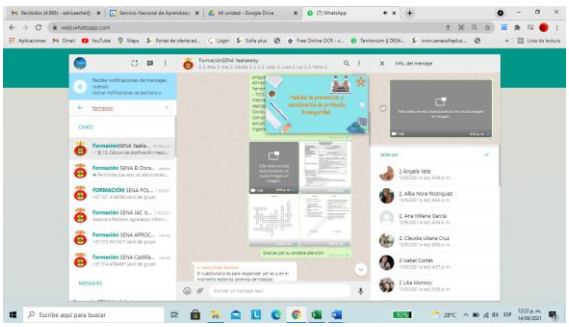
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 1. Inducción y Bienvenida al aprendiz como parte del derecho según el Reglamento del aprendiz y de convivencia. Ficha 2413868

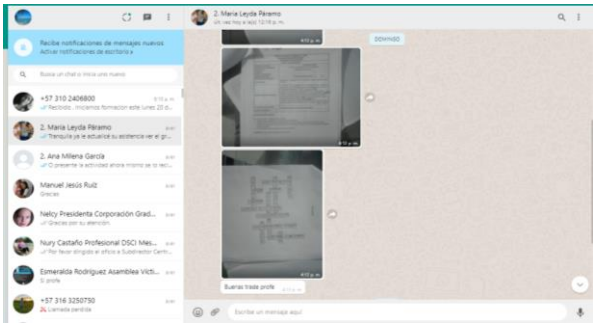
Fecha 13/09/2021



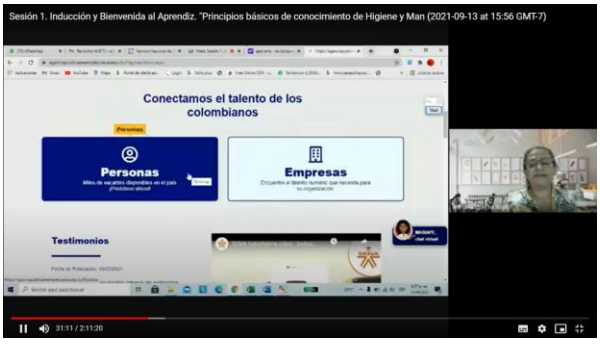


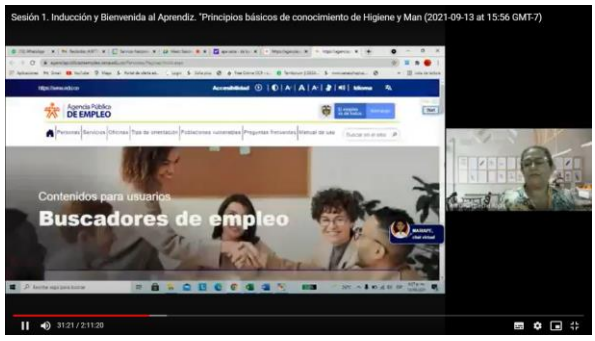
Participación asincrónica de los aprendices la herramienta del autodiagnóstico para conocer previamente el conocimiento sobre el tema y evidencia de sus desarrollos. Y se socializa el protocolo de bioseguridad general de saneamiento Covid-19 para prevenir el contagio.



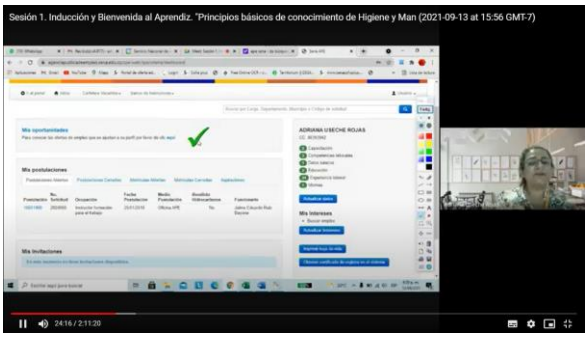


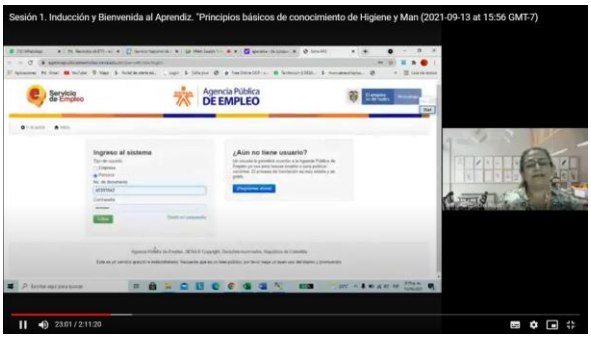
Se les socializa a los aprendices el aplicativo de la Agencia pública de empleo para la búsqueda de bacantes para vinculasen laboralmente de manera gratuita.



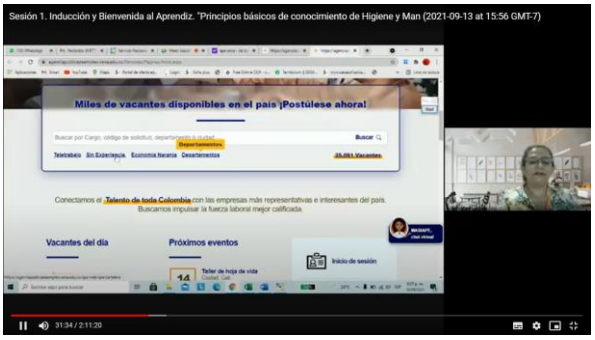


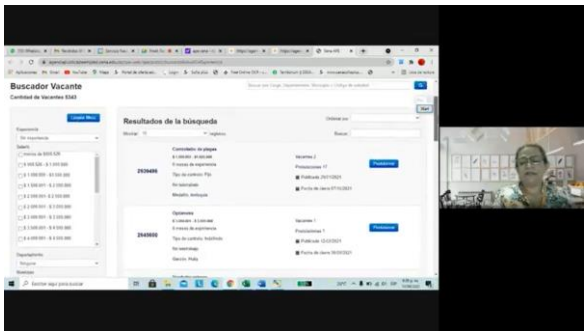
Se les explica como registrar su hoja de vida para entrar y utilizar el servicio de búsqueda de vinculación laboral.



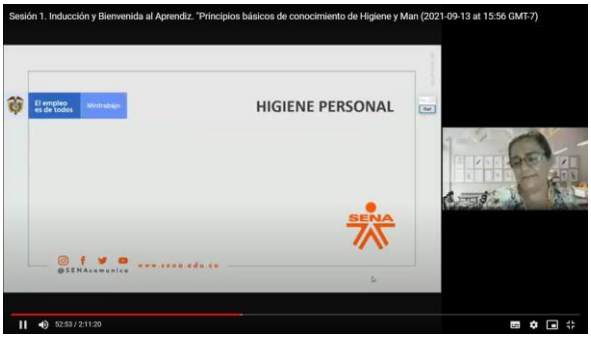


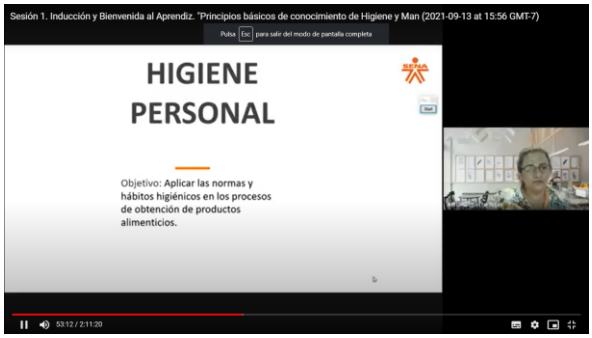
Se realiza la búsqueda de vacantes sin experiencia desde el portal del APE de manera gratuita.

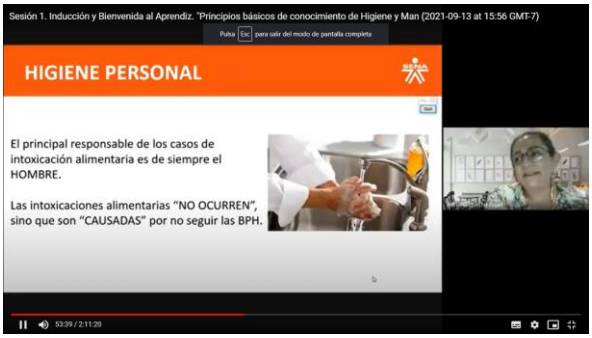


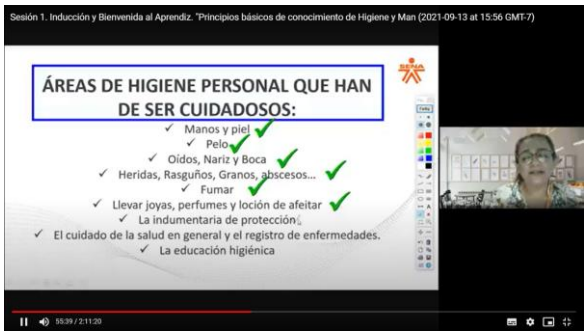


Se les presenta a los aprendices el tema de higiene personal en los manipuladores de alimentos para determinar la importancia del aseo para la salud y el bienestar y proteger los productos alimentos de la contaminación.

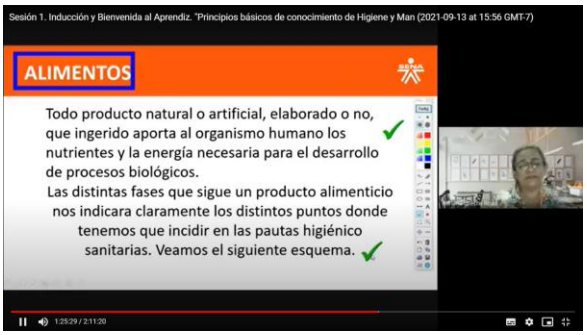








Se define al aprendiz el concepto de Alimento según la normativa vigente Resolución 2674 de 2013. Y se determina las pautas higiénicas en cada proceso de los alimentos desde adquisición hasta su producto de almacenamiento hasta que llegue al consumidor.

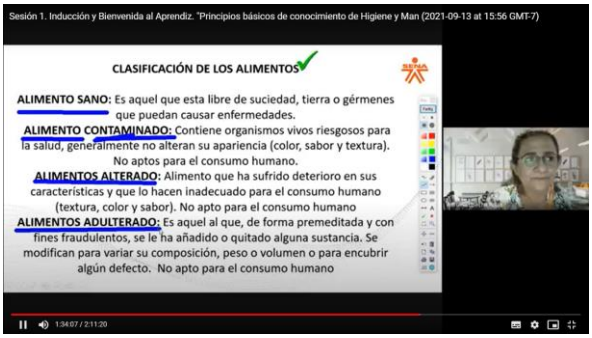


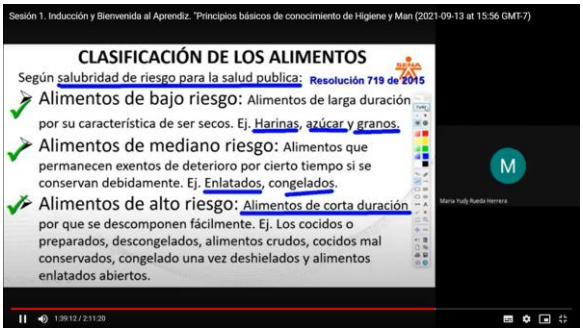


Se determina en los aprendices los requisitos que deben tener los alimentos para su procesos y prevención de enfermedades infectocontagiosa a los consumidores.



Se define a los aprendices la clasificación de los alimentos para su consumo y no consumo para el ser humano y animales. Y la clasificación de los tipos de alimentos según riesgo para la salud pública según normativa del Invima y gestión del código sanitario para comercializar los productos.





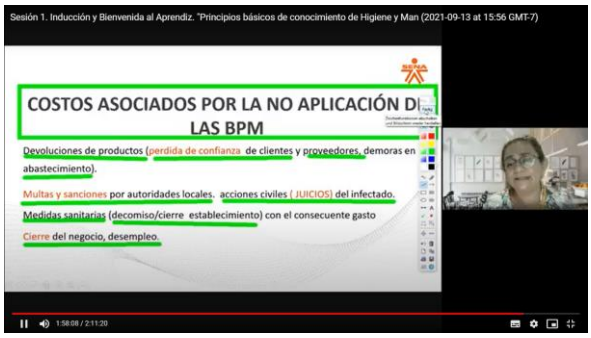
Se presenta a los aprendices como se contaminan los alimentos, las prácticas peligrosas de los manipuladores de alimentos y las fuentes de contaminación en los alimentos.





Se informa a los aprendices cuales son las fuentes de contaminación para los alimentos y las consecuencias por la no prácticas de las BPM en los establecimientos procesos de los alimentos.



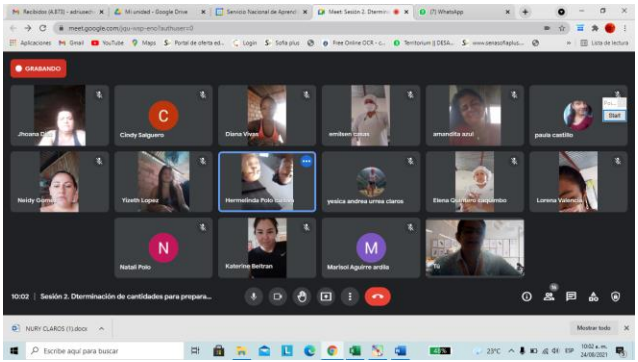


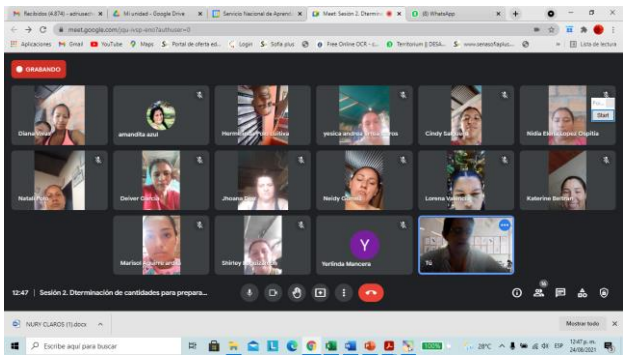
Sesión 2. Determinación de cálculos para preparar mezclas y diluciones de desinfectantes.

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultado:
Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial

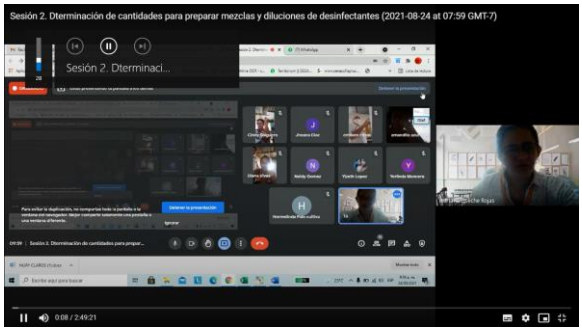
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 2. Ficha 2400254

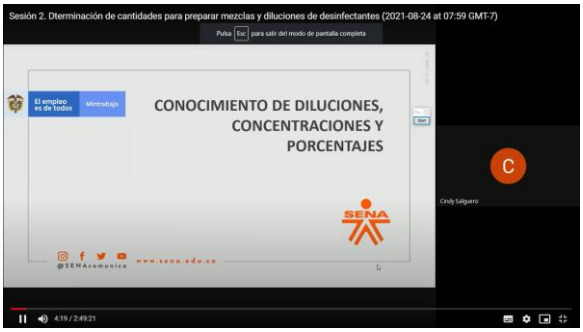
Fecha 24/08/2021



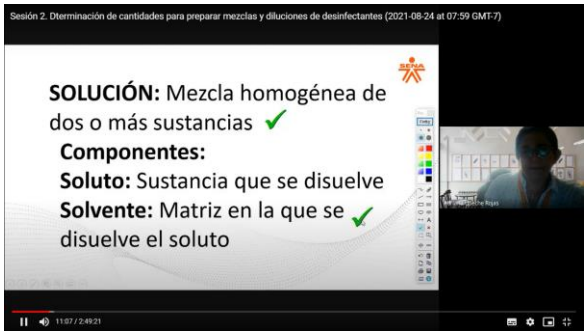


Se define en el aprendiz el objetivo y el inicio del tema, el concepto básico de solución, sus componentes y dilución, su expresión y tipos de solventes. Y se realiza ejemplos para su entendimiento.

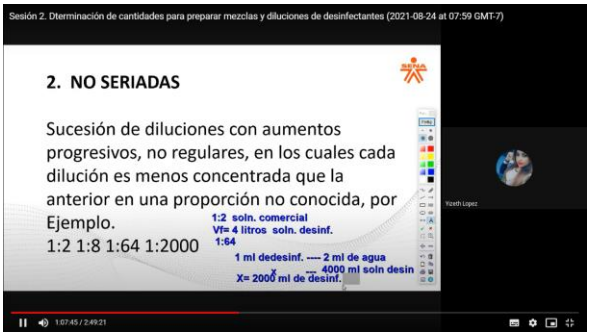


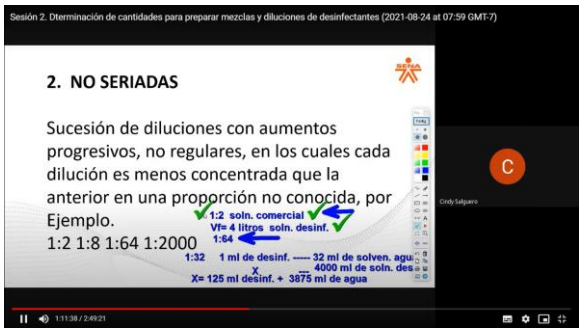




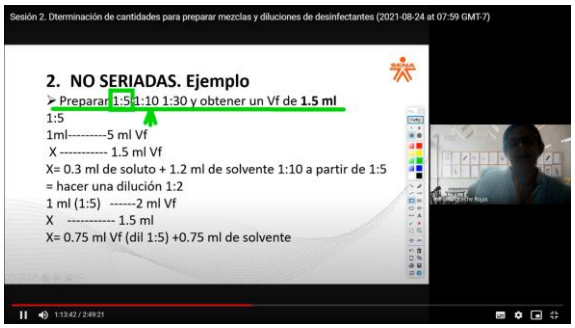


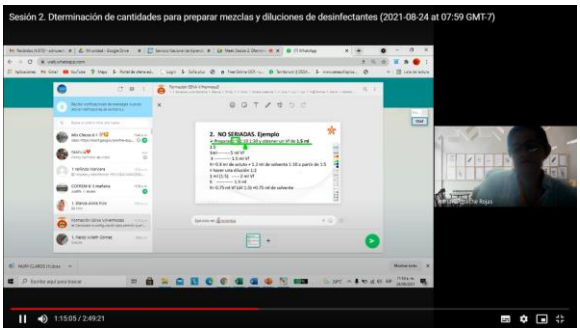
Y explicación de las diluciones No seriadas con incrementos progresivos No regulares para preparar mezclas según la concentración del desinfectante.



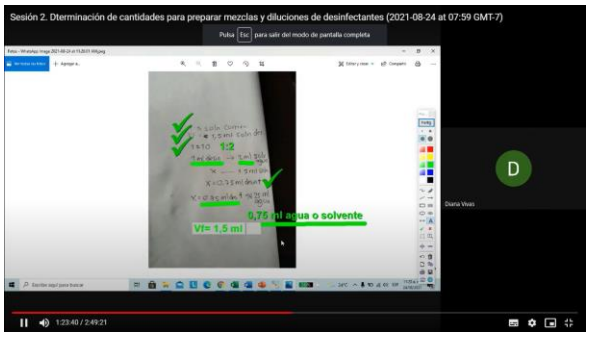


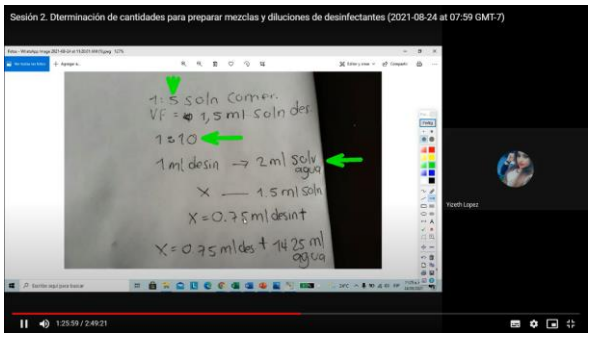
Se les determina unos ejercicios a los aprendices de manera sincrónica para fortalecer el conocimiento final del tema utilizando la mensajeria del grupo WhatsApp.



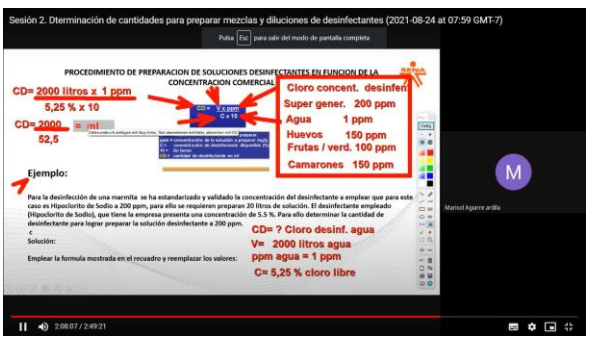


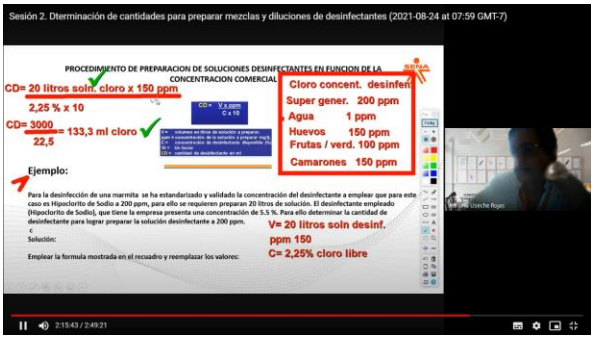
Evidencia de participación sobre determinación expresiones para determinar la cantidad del soluto.



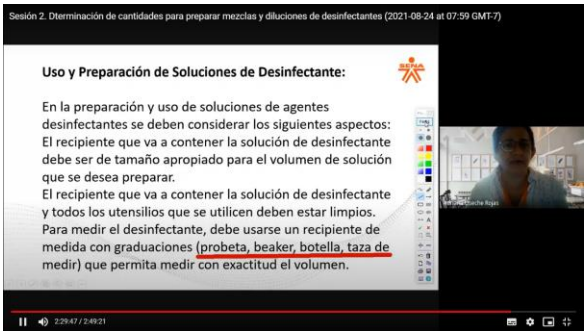


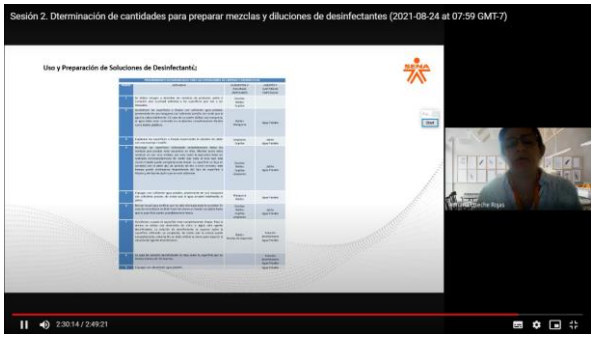
A los aprendices se les explica el cálculo determinar la cantidad de desinfectante y para preparar la mezcla de diferentes concentraciones para desinfectar el agua, las frutas y verduras a través de un ejercicio establecido. Explicación al aprendiz para aclarar su duda y corregir el ejercicio.



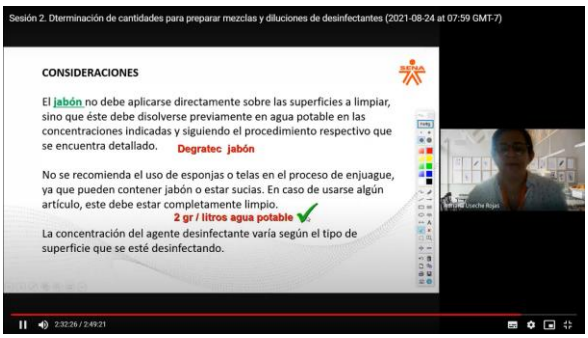


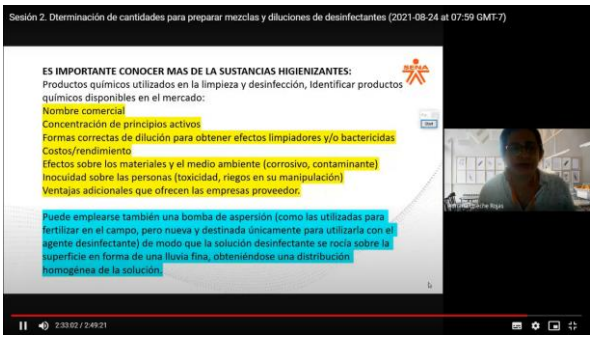
Se les expone algunas recomendaciones para el manejo de detergentes, desinfectantes y los tipos de desinfectantes sanitizantes más empleados en la industria alimentaria.





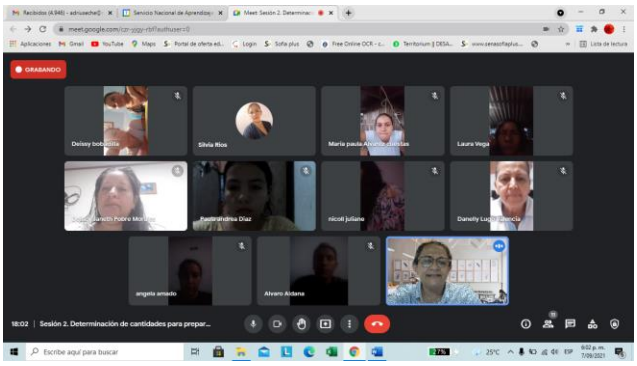
Se le realiza algunas recomendaciones para dar uso a los diferente detergentes y desinfectantes.

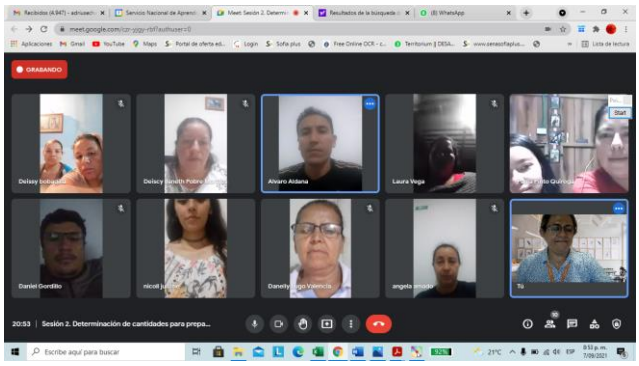




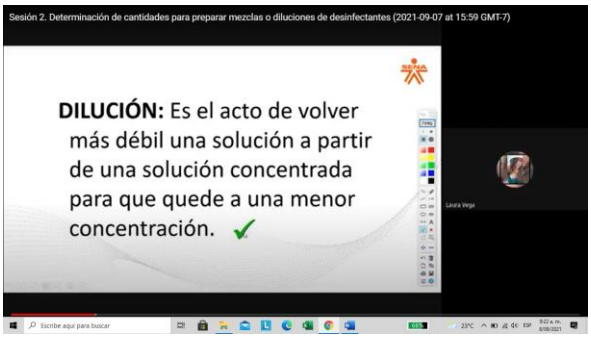
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 2. Ficha 2408112

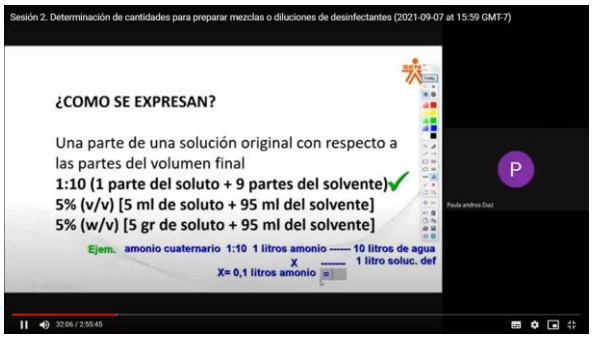
Fecha 07/09/2021

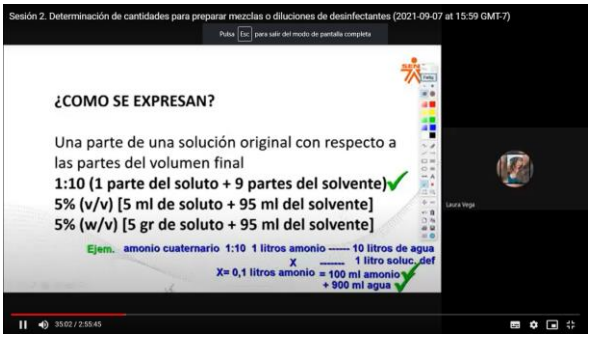


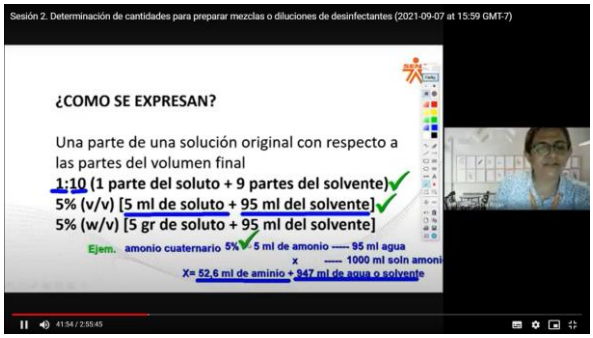


Se les define a los aprendices el concepto de dilución de mezclas de desinfectantes y se determinalos tipos de desinfectantes de uso industrial alimentario. Y se realiza una retroalimentación a través de preguntas cerradas

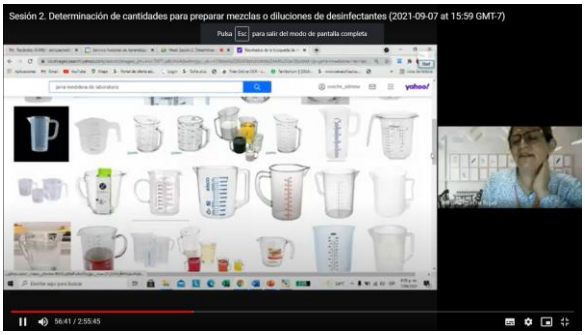


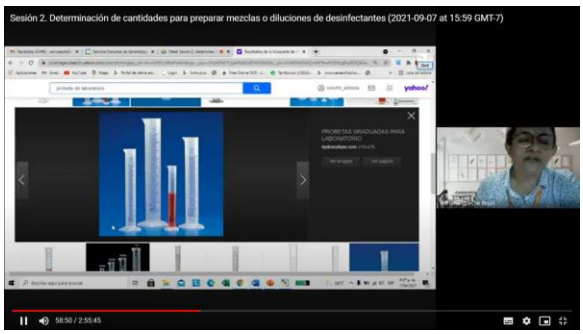




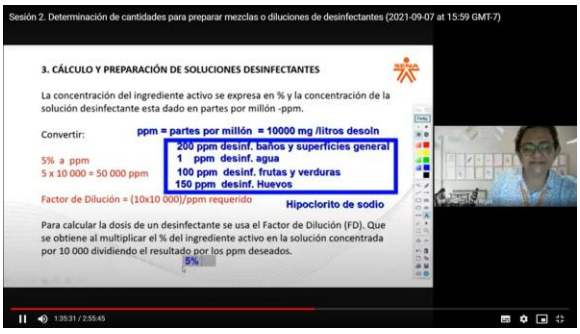


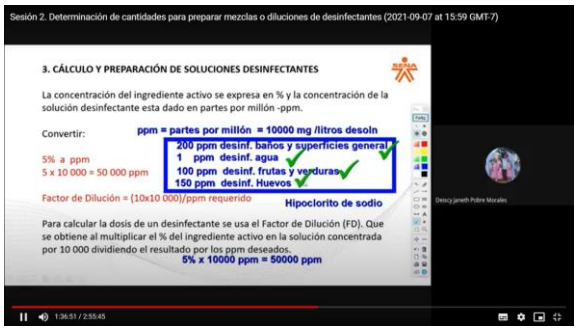
Se socializa la herramienta para medir las sustancias desinfectantes para realizar las mezclas o dilución.



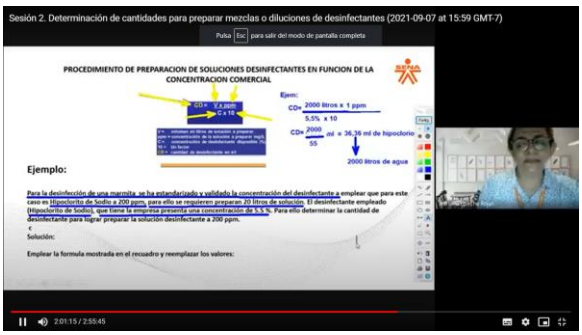


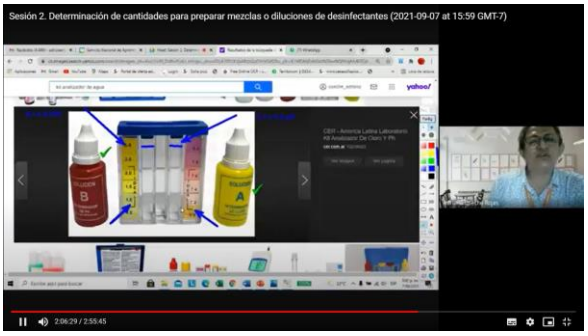
Se explica a los aprendices el desarrollo de cálculos para preparar de soluciones desinfectantes a partir de tipos de solventes de concentración de soluciones desinfectantes conocidas. y algunas concentraciones de solución desinfectantes para diferentes alimentos.





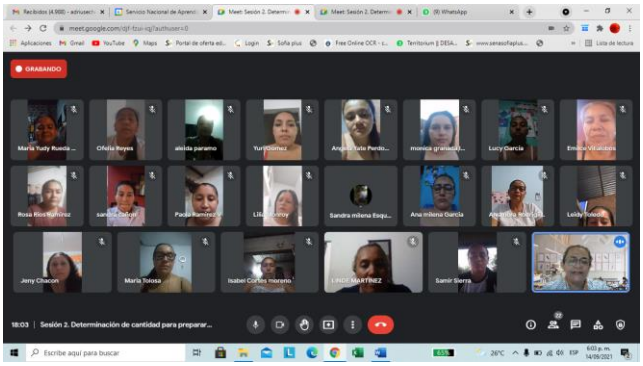
Se les define a los aprendices la concentración de cloro libre en el agua potable y se les socializa el kit analizador de agua potable y su uso.

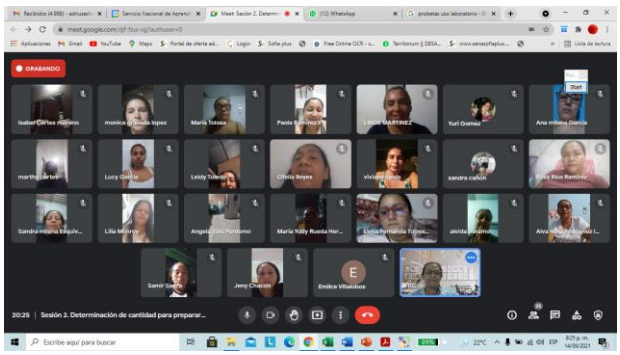




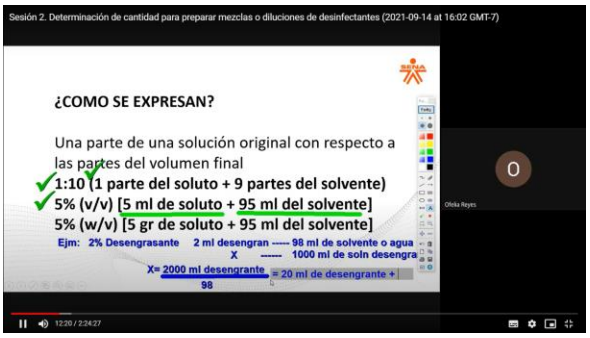
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 2. Ficha 2413868

Fecha 14/09/2021



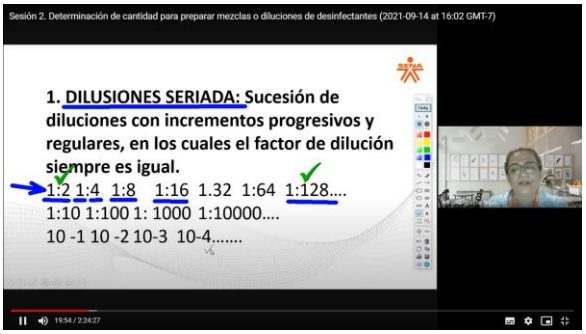


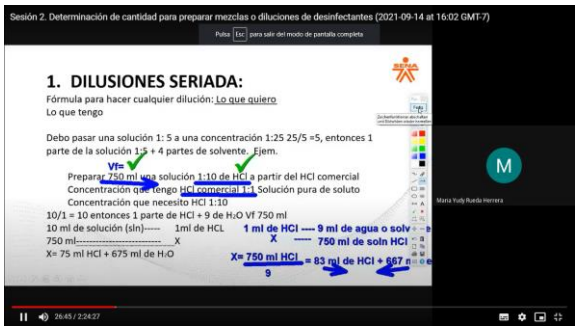
Se determina las diferentes expresiones y tipos de las diluciones de soluciones de concentración de desinfectante a través de ejemplos y algunos ejercicios realizados por los aprendices sincrónica.



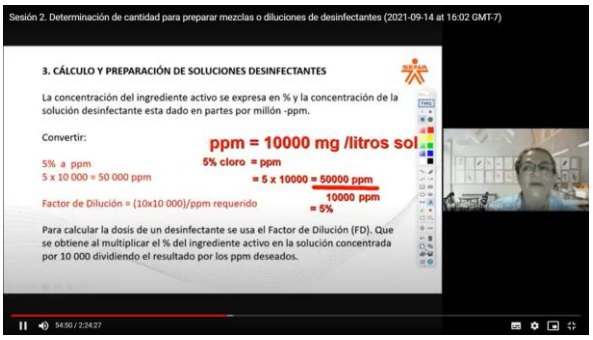


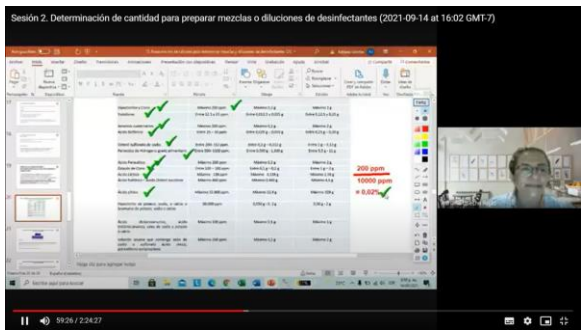
Se explica a las aprendices las diluciones de incrementos progresivos regulares para preparar diferentes mezclas y concentración a través de diferentes ejemplos para su entendimiento.



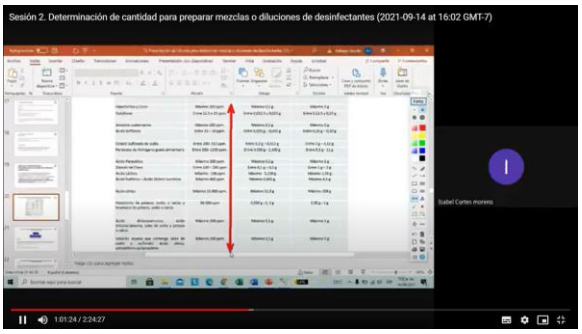


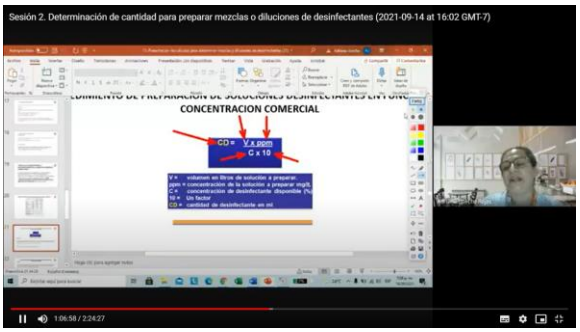
Se explica a los aprendices el desarrollo de cálculos para preparar de soluciones desinfectantes a partir de tipos de solventes de concentración de soluciones desinfectantes conocidas. Y se despeja dudas.

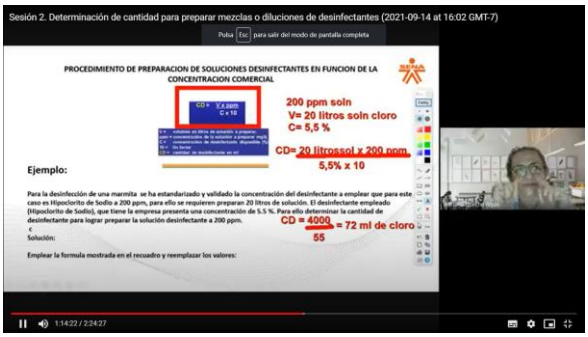




Se les explica el procedimiento de preparación de soluciones de desinfectantes en función de la concentración comercial y algunas concentraciones de solución desinfectantes para diferentes alimentos.

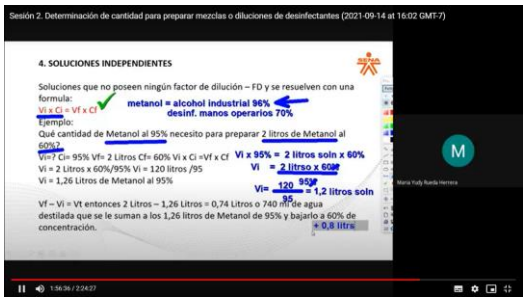








Se explica a los aprendice las formula independiente que no tiene ningún factor de dilución solo de reemplazo de requerimiento de cantidad de desinfectante para manos de la solución mezcla de alcohol metanol.

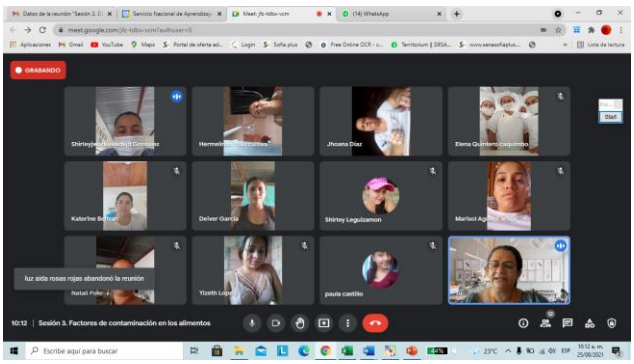


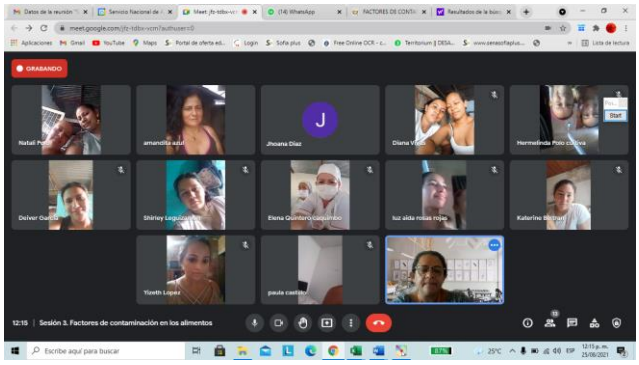
Sesión 3. Factores de contaminación de los alimentos**.**

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultado:
Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial

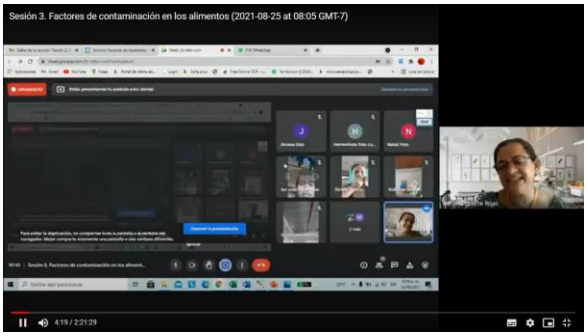
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 3. Ficha 2400254

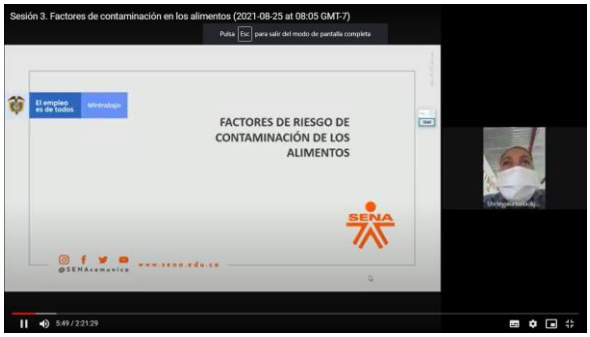
Fecha 25/08/2021

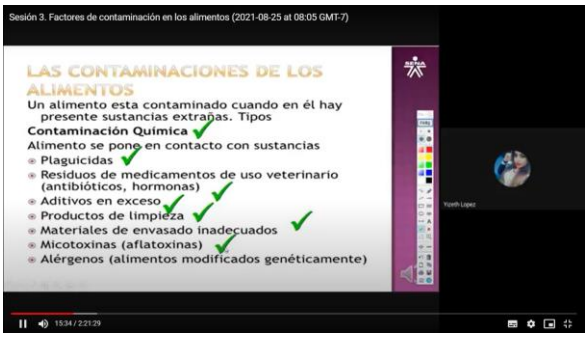


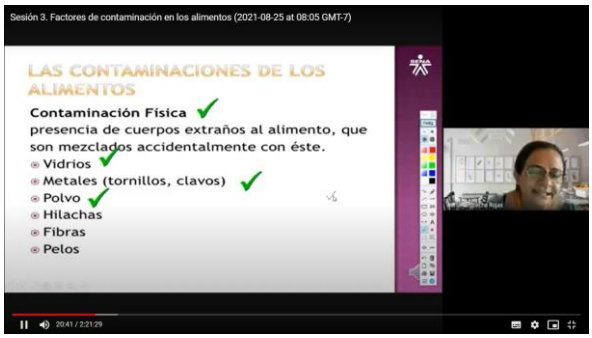


Se realiza la presentación a los aprendices de los Factores de Contaminación de los alimentos. Su concepto, tipos, características y ejemplos.

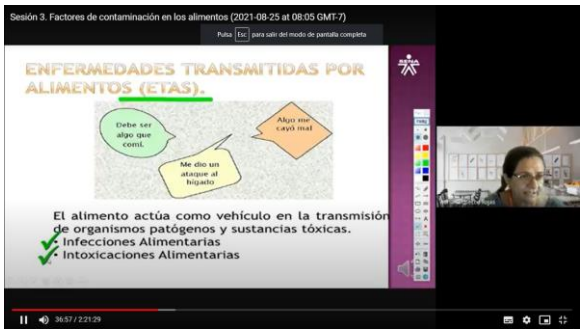


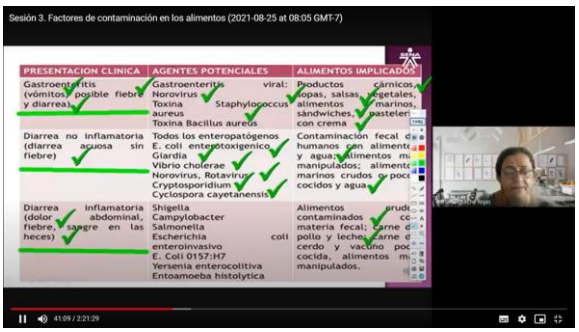




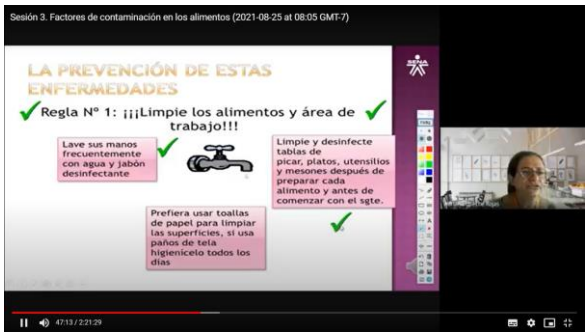


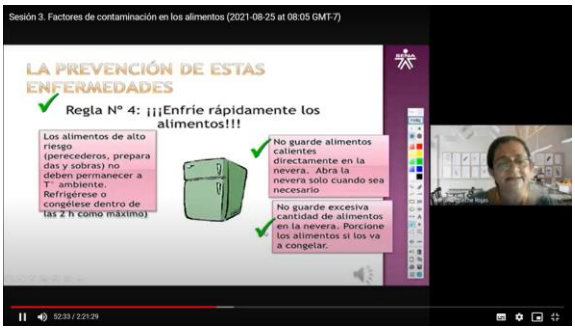
Se define en los aprendices el concepto de las ETAS y explicación de las enfermedades producidas por los alimentos contaminados, su agente potencial contaminante y los alimento que lo incluyen.



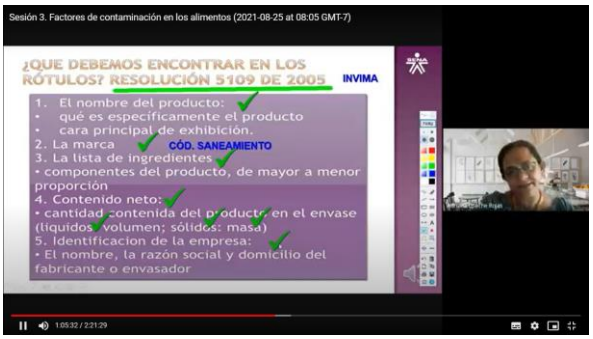


Se presentan a los aprendices algunas reglas de protocolos para prevenir la contaminación en los alimentos.



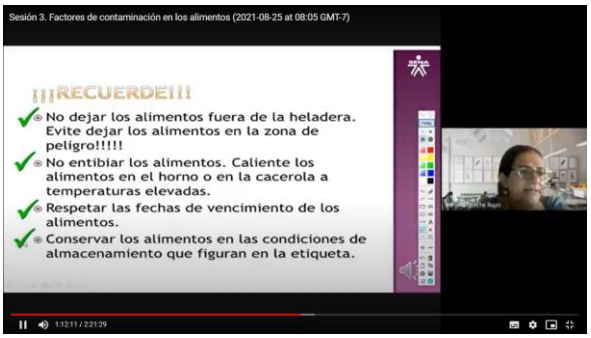


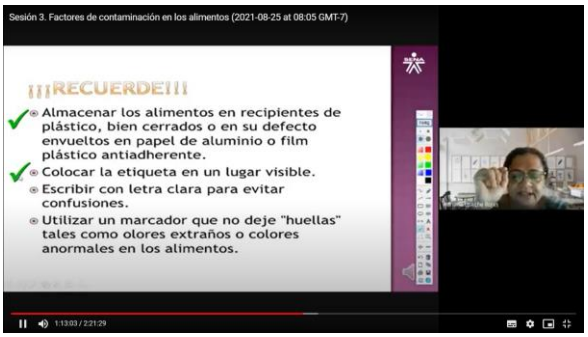
Se identifica con los aprendices los componentes que debe llevar los rótulos para los envase o empaques para llevar su comercio según normativa resolución 5109 del 2005.



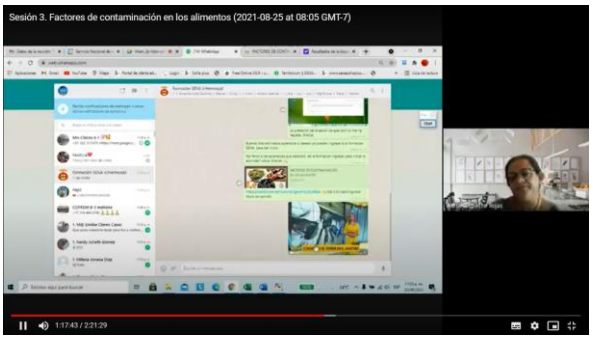


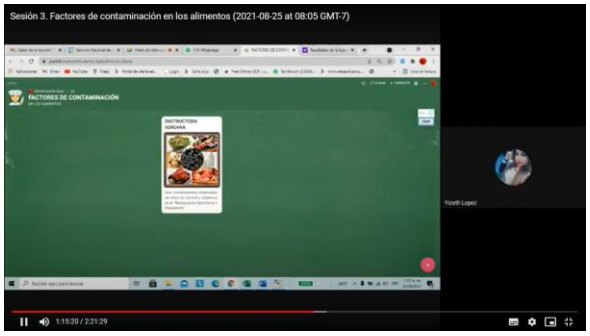
Se realiza al aprendiz una retroalimentación del tema presentado para fortalecer su conocimiento final.





Presentación al grupo de aprendices el video para estudio de caso real de “Vigilancia y control aun Establecimiento Restaurante Cevichería”, se desarrolla como una actividad lúdica para determinar qué Factores de contaminación de alimentos y sus contaminantes a través del uso del Muro de opinión, se socializa el aplicativo para su uso como herramienta para su análisis u opinión del aprendiz.

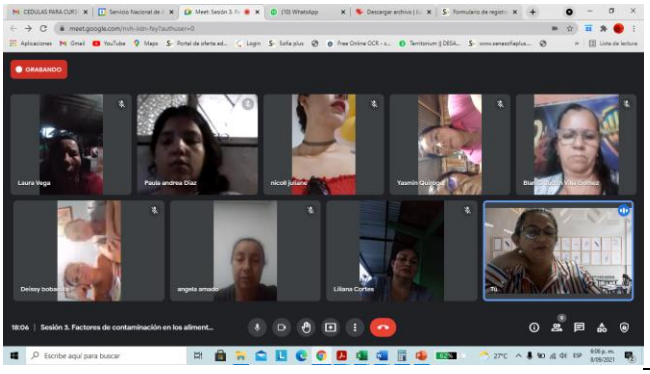


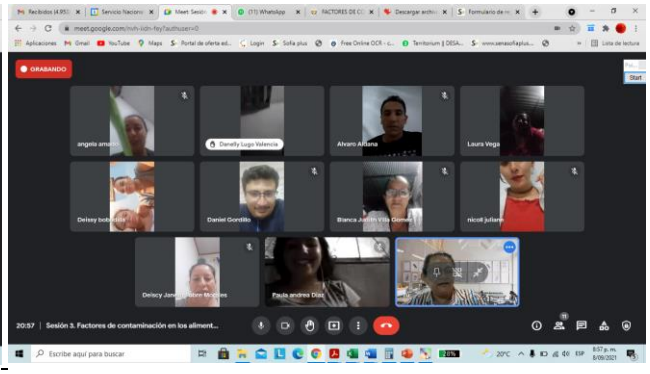


- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 3. Ficha 2408112

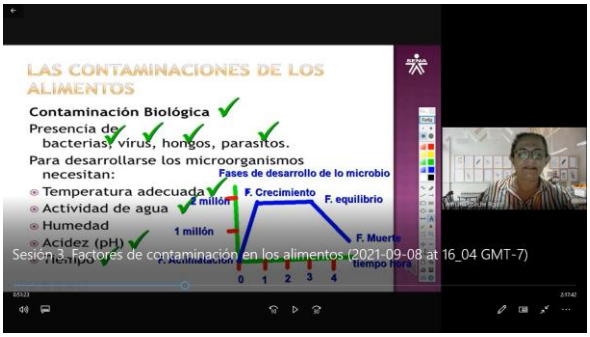
Fecha 08/09/2021

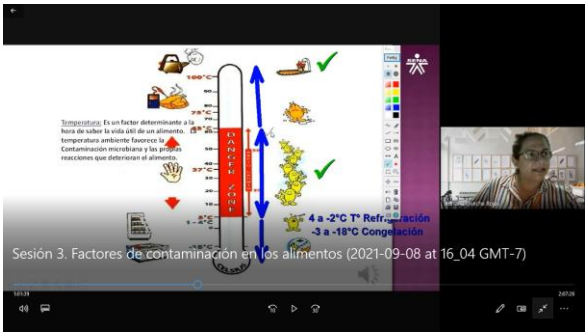
Se realiza con los aprendices una actividad ludica de Rompecabezas para determinar las norma de higiene en el lugar de trabajo y fortalecer el conocimiento del compromiso autonomo.



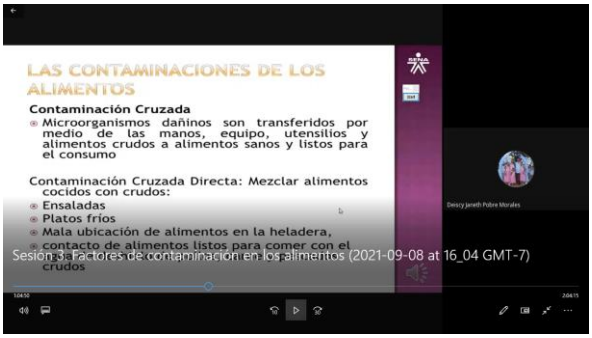


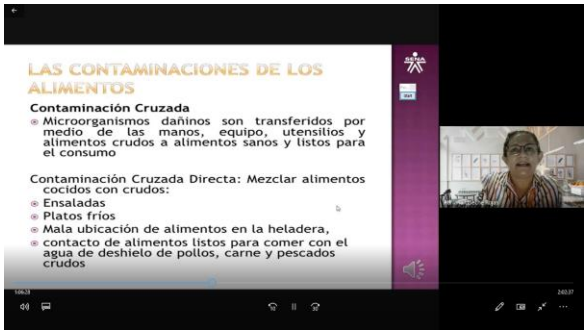
Se determina en los aprendices los factores de temperatura y fases del desarrollo de los microorganismos en la superficie.



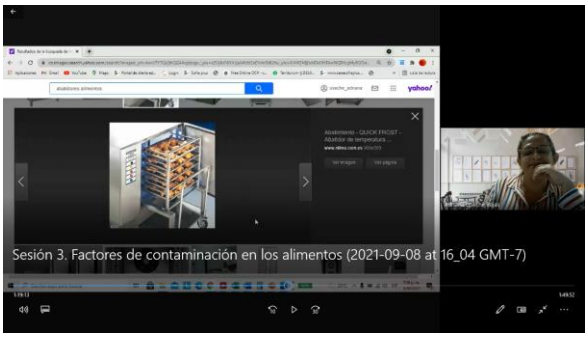


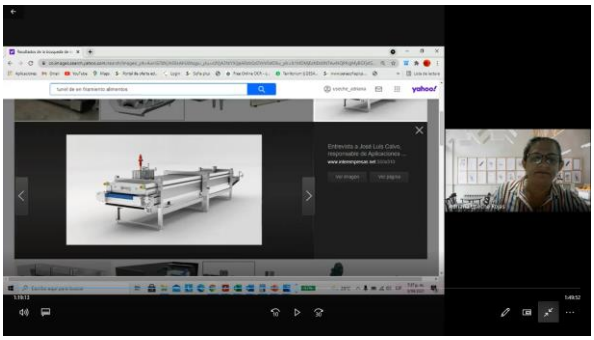
Se aclaran dudas a los aprendices para fortalecer su conocimiento final.



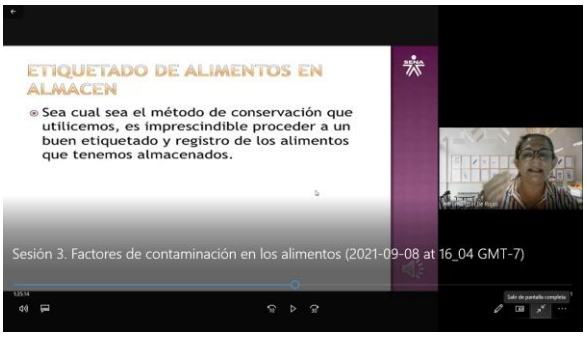


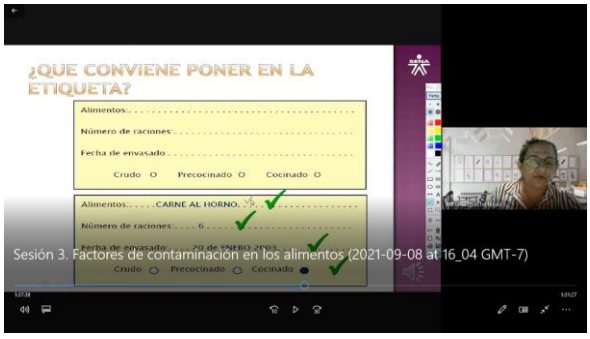
Se socializa en los aprendices las maquinas requeridas para enfriar y evitar la recontaminación de los alimentos y alistarlos para servir o empacarlos.



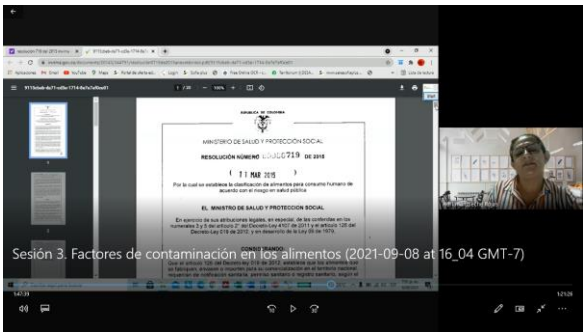


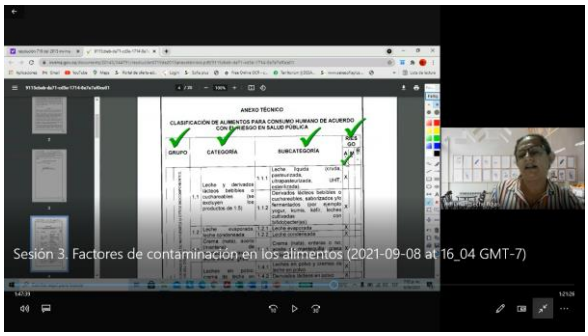
Se les informa a los aprendices las condiciones de los envases de materiales e insumos o productos de los alimentos antes de ser utilizados o almacenados la importancia de rotular los alimentos materiales e insumos almacenados para llevar un control de almacenamiento y/o los productos terminados para comercializar según resolución 5109 de 2015 del INVIMA condiciones que debe tener un Rotulo frontal y posterior.



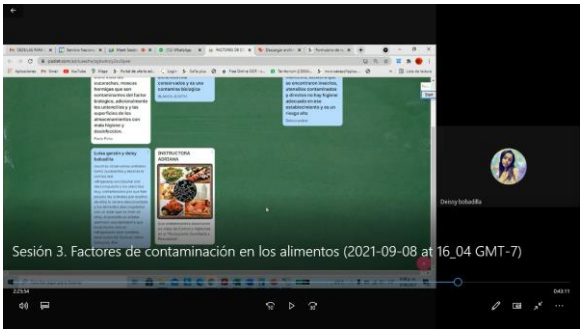


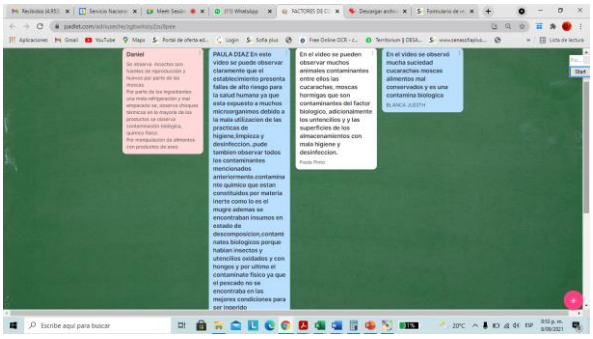
Se les socializa la resolución de la clasificación de alimentos según riesgo para la salud pública y sus códigos de saneamiento por el INVIMA para el diseño del procedimiento del plan operativo de saneamiento.





Evidencia de participación de los aprendices a través del uso de las herramientas Tics para implementar la actividad en el Muro de Opinión, mensajería del WhatsApp determinando los factores de contaminación en los alimentos a través de la presentación del video de Vigilancia y Control a Restaurante Cevichería.



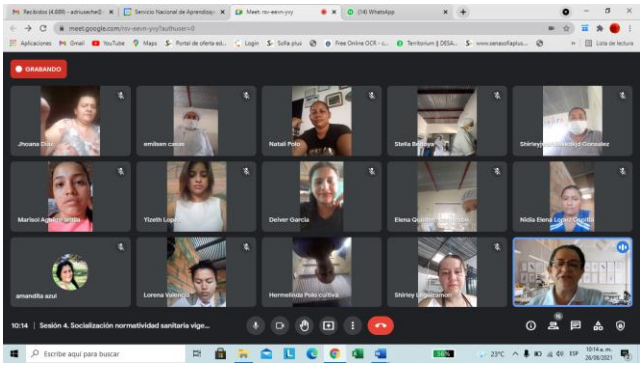


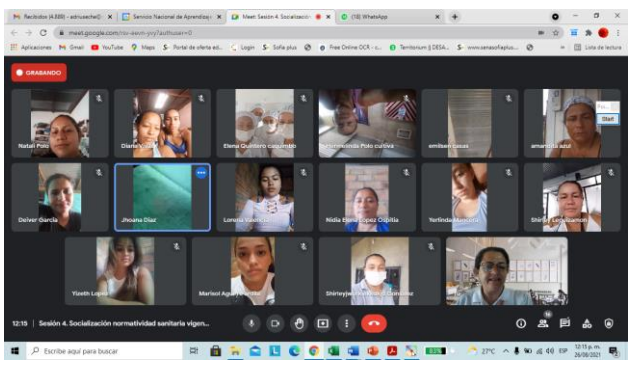
<u>Sesión 4. Presentación de Resolución 2674 del 2013 que aplica personas que trabajan con alimentos.</u>

Competencia: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.
Resultado:
Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial

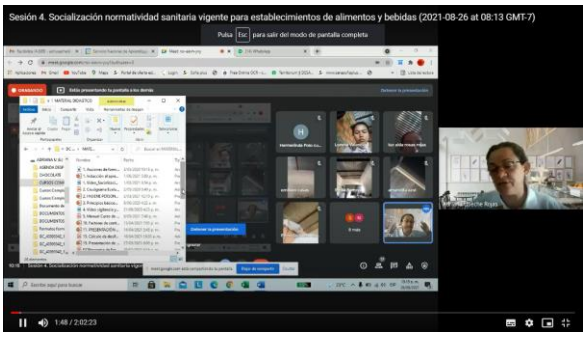
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 4. Ficha 2400254

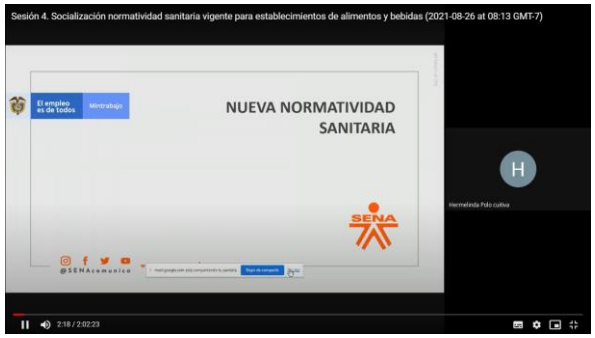
Fecha 26/08/2021



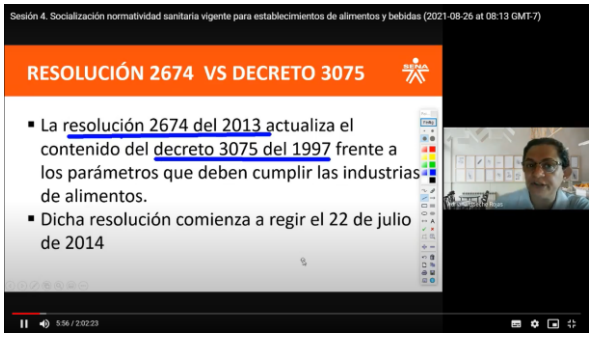


Presentación y socialización comparativo de la norma sanitaria de la Resolución 2674 del 2013 y el objetivo que aplica a todos los manipuladores de alimentos independiente de su labor personas naturales y jurídicas con establecimientos.

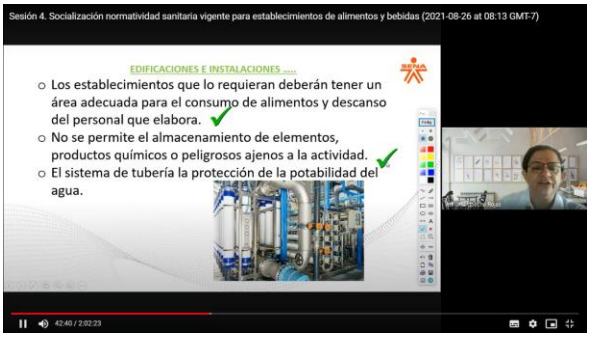


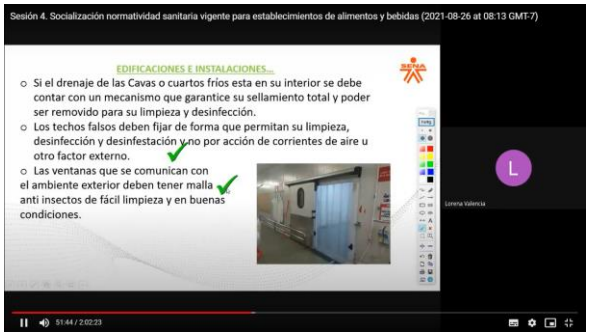




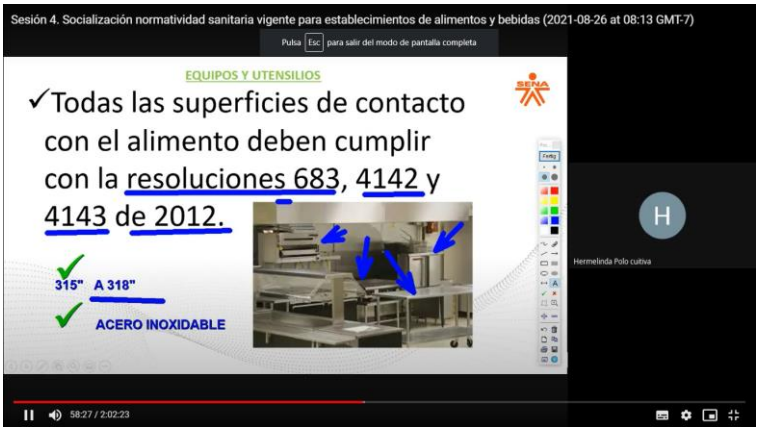


Se establece a los aprendices las mejoras que se debe realizar en la estructura y edificación de la plata de alimentos para mejorarla protección de estos.

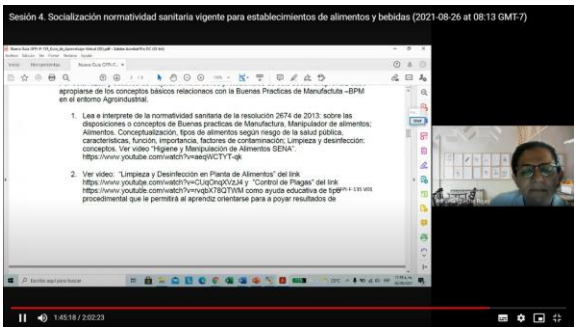


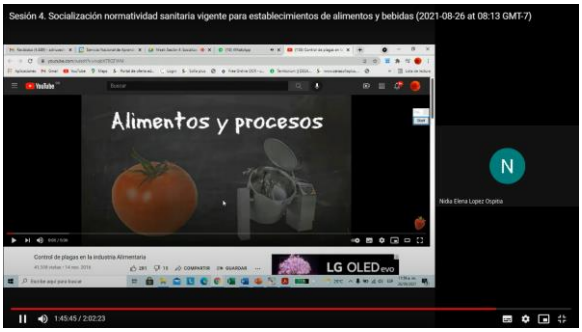


Se socializa las condiciones de los materiales de las superficies de los equipos y maquinarias de uso alimenticios según normativa vigente.

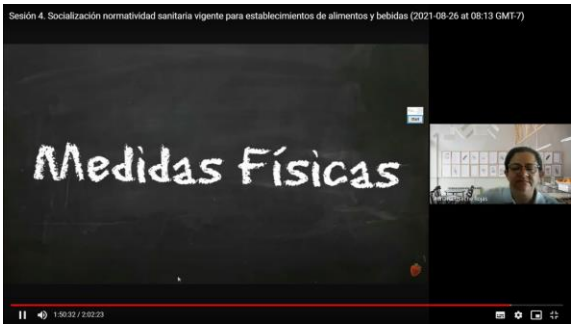


Se realiza la presenctación a los aprendices de video explicativo sobre Control de Plagas, el concepto, los tipos d eplagas más comunes en la industria alimentaria, el procedimiento de control de plagas para prevenir y radicar su invación a través de las medidas preventivas y de control fisíco, Químico y de gestión.

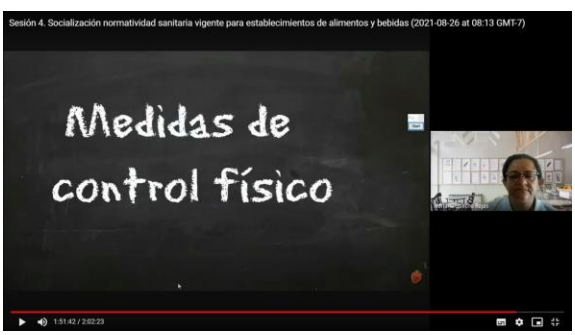




Se les determina el plan de control de plagas y algunas recomendaciones para su prevención y radicación.



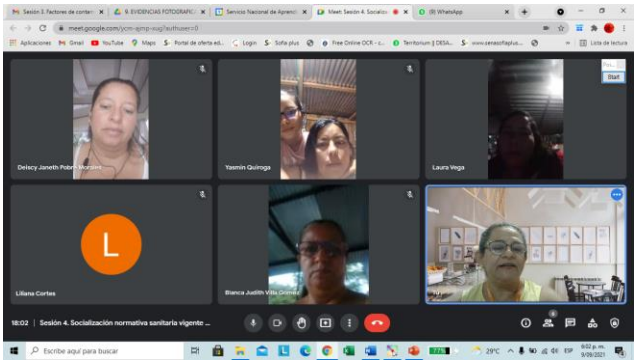


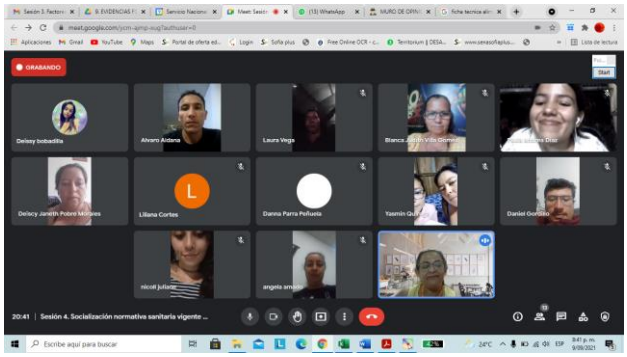




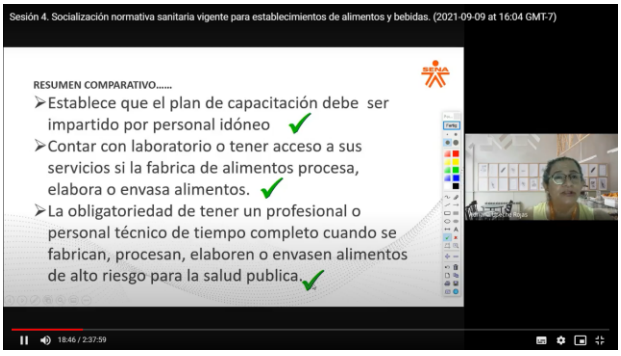
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 4. Ficha 2408112

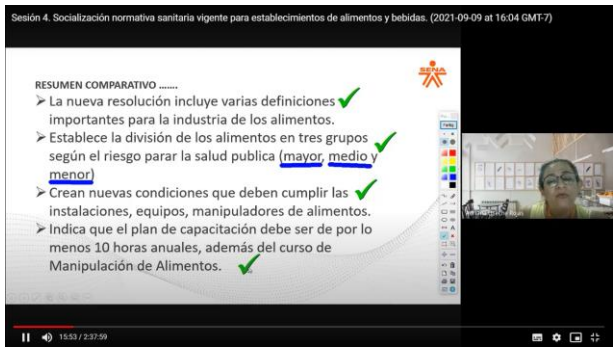
Fecha 09/09/2021



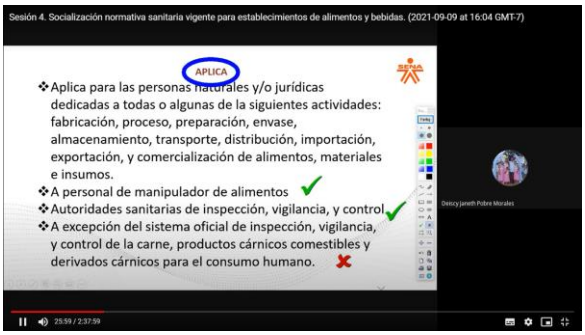


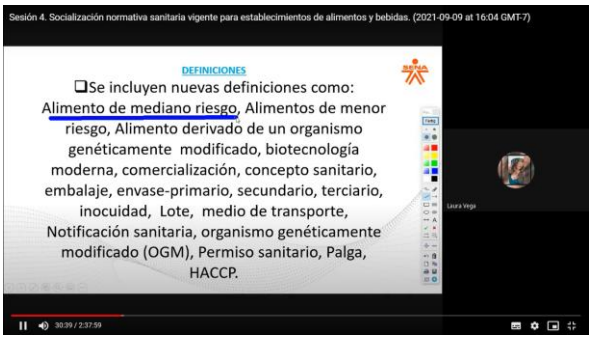
Se le realiza un resumen comparativo de la actual resolución con la antigua decreto 3075 de 1997 y se socializa las resoluciones 2674 de 2013 y la 719 de 2015 Clasificación de alimentos según riesgo para la salud pública y se evalúa al aprendiz a través de preguntas cerradas y única respuesta como retroalimentación y fortalecer su conocimiento final.



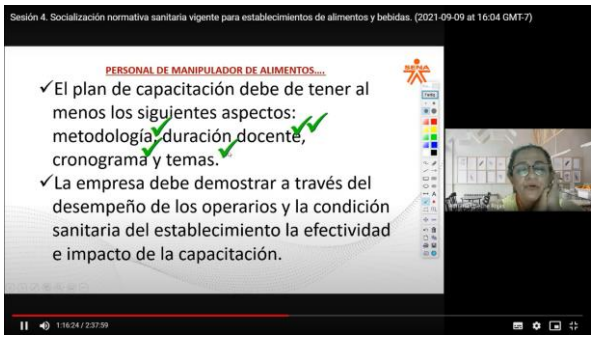


Se define en el aprendiz a quienes se aplican la resolución sanitaria 2674 de 0213 y algunos conceptos nuevos referentes a la nueva normativa.



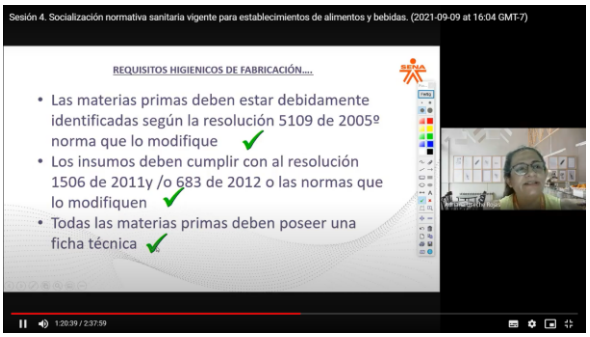


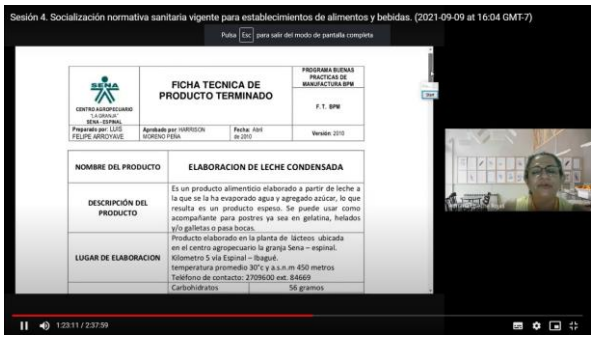
Se aclara los aspectos a los aprendices de los comportamientos de los manipuladores de alimentos y definir los planes de capacitación en la Empresa de Alimentos como evidencia en la carpeta de registro: metodología que se implementó, las horas de capacitación por el docente, los temas.

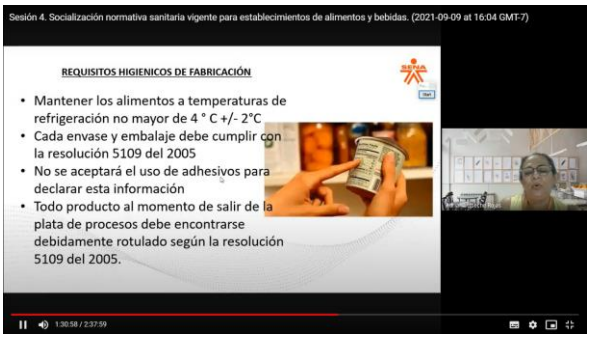




Se establece en los aprendices los requisitos higiénicos de fabricación para evitar contaminaciones en los alimentos. Se les socializa un diseño de formato de ficha técnica para la comprar de caliada de materiales e insumos.

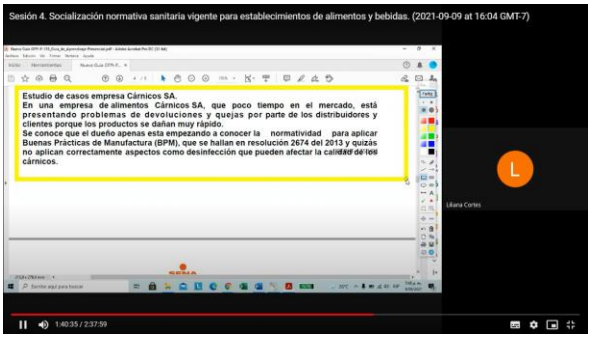


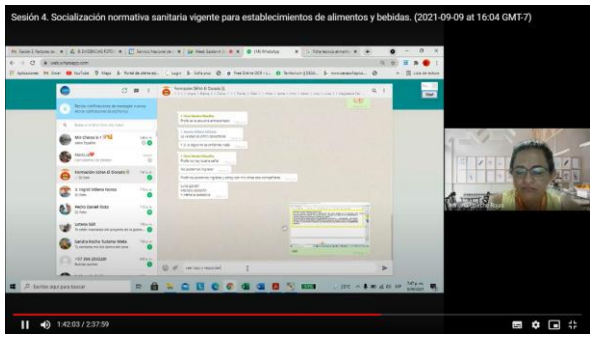




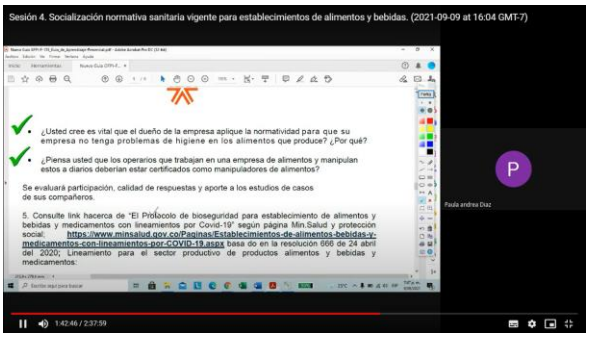


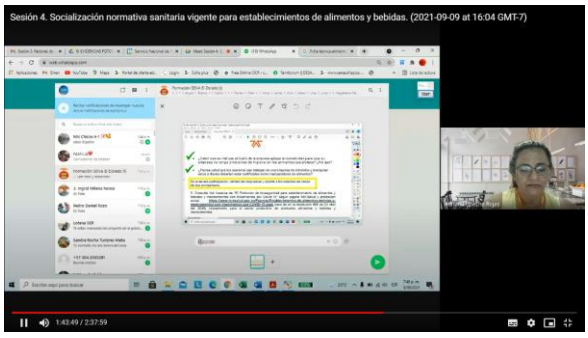
Se realiza con los aprendices una actividad lúdica de un análisis de caso real de problemas de contaminación que presenta un Dispendio de carnes a través de unas preguntas formuladas donde ese evaluará la mejor respuesta, el aporte que le hace a la respuesta del compañero.

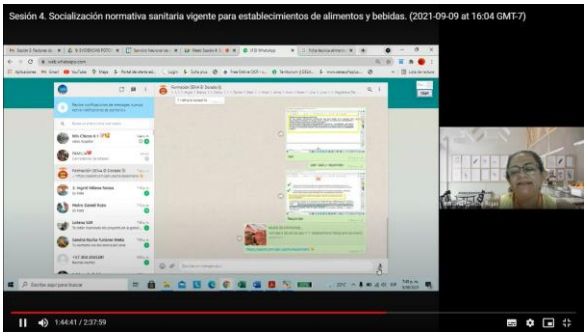


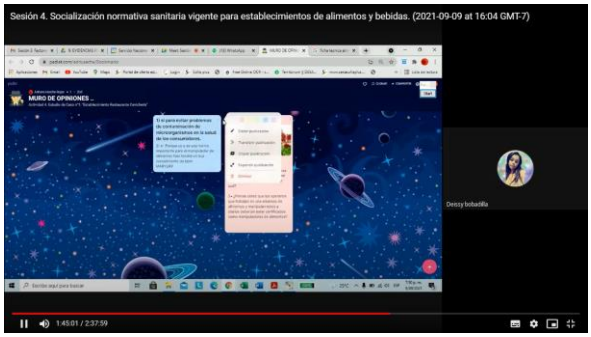


Se empleará aplicativo del Muro de opinión y mensajería del WhatsApp para que los aprendices realices el a análisis y respondan las preguntas.

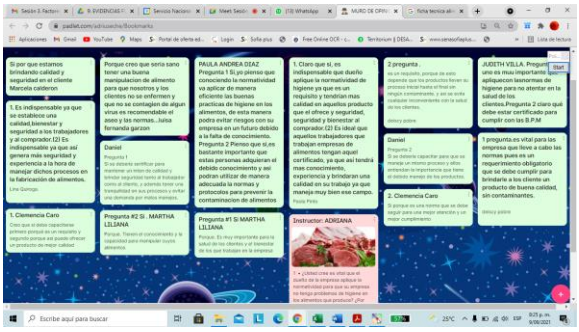


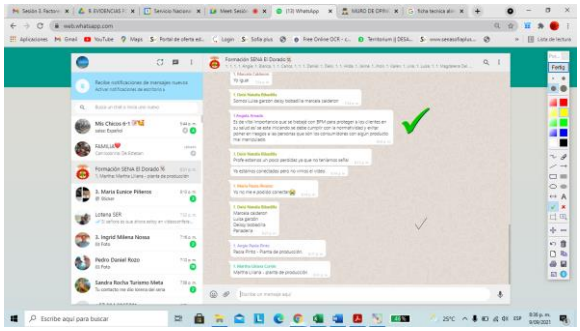






Evidencia de participación de los aprendices en la actividad sincrónica para aplicar la norma sanitaria vigente para el desarrollo de las preguntas a través del uso del aplicativo.



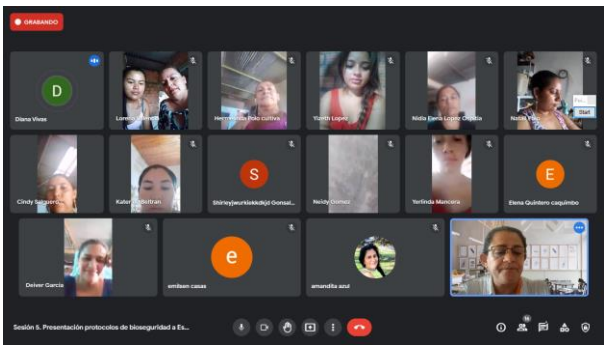


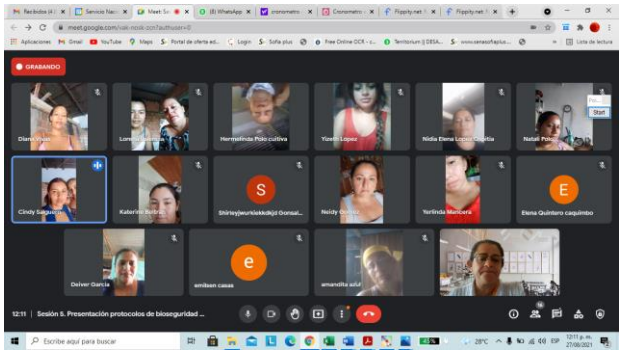
<u>Sesión 5. Presentación de Protocolos de bioseguridad covid-19 en establecimiento de alimentos</u>.

Competencia: APLICAR PROCESOS DE HIGIENIZACIÓN PARA EL PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS SEGÚN PROGRAMA ESTABLECIDO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

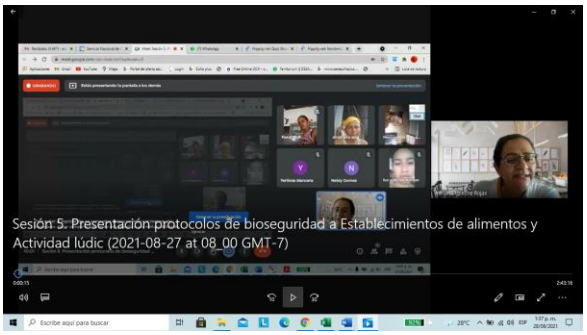
Resultado de aprendizaje: Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas.

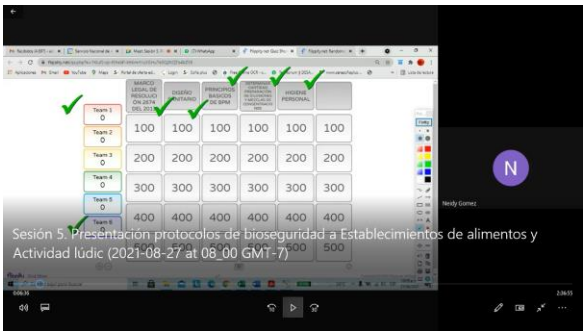
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 5. Ficha 2400254 Fecha 27/08/2021



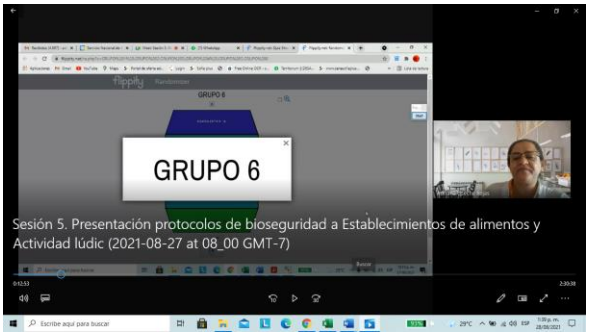


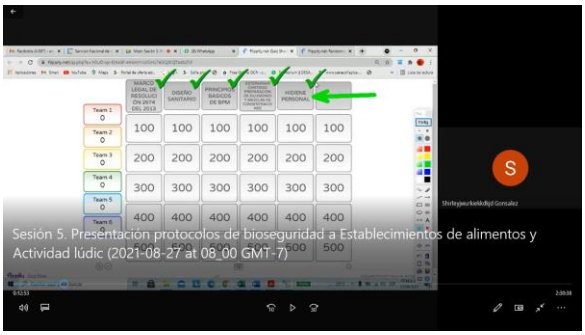
Se inicia la actividad lúdica con la explicación al grupo de aprendices, las mismas participantes de las presentaciones de bioseguridad en los establecimientos de alimentos para su desarrollo de la Evaluación de conocimiento final de manera sincrónica a través de la gamificación QUIZ SHOW con utilización de un sistema de selección aleatorio por Categorías o temas de Higiene y Manipulación de Alimentos.

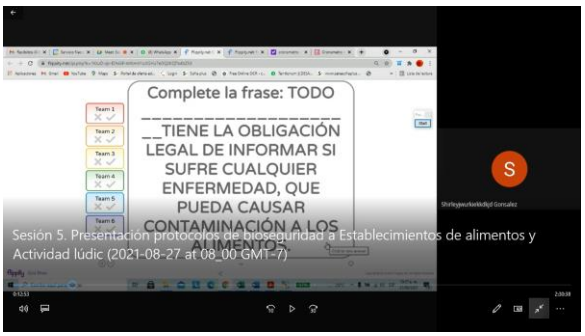


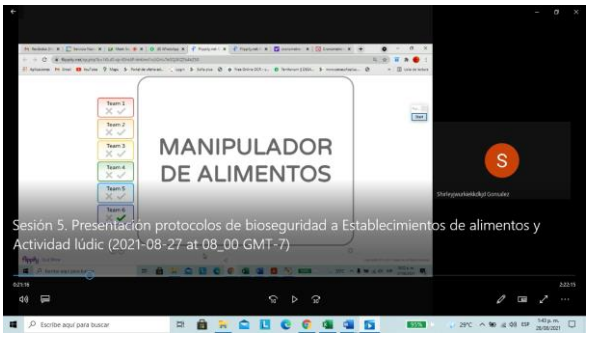


Evidencia de participación de los aprendices en la actividad sincrónica “Quiz Show” utilizando un sistema selección aleatoria y escogerán la categoría o tema y la pregunta para el puntaje a ganar.

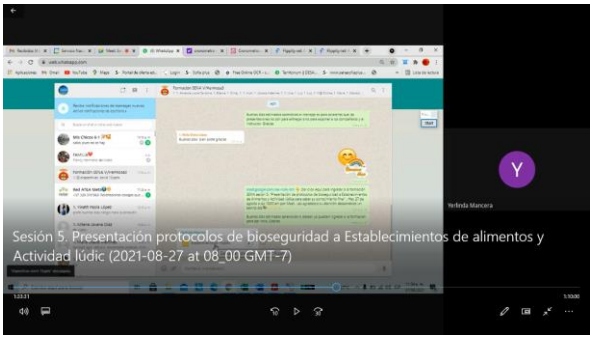


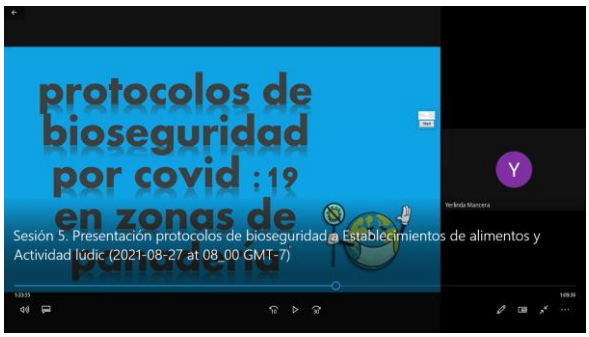


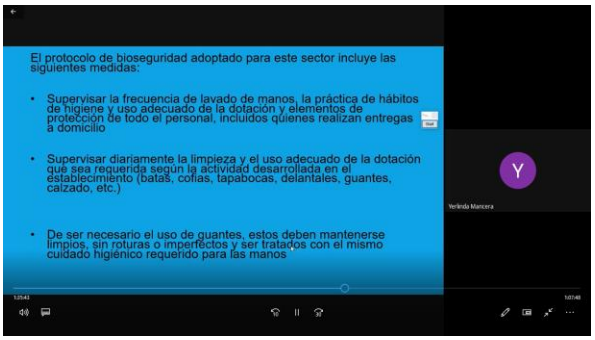


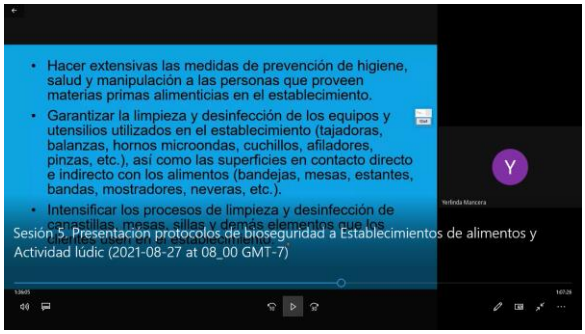


Evidencia de presentación de grupo de aprendices Protocolo de bioseguridad en el establecimiento Panadería. Se establece la limpieza y desinfectante antes, durante y después de cada proceso de alimentos, al ingresar y al servicio del cliente.

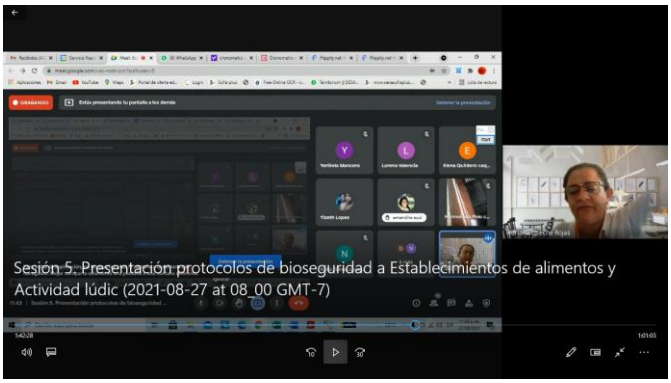




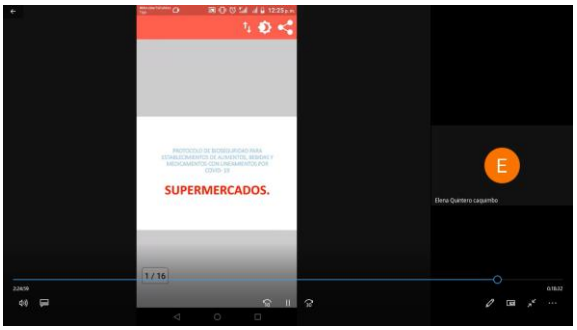


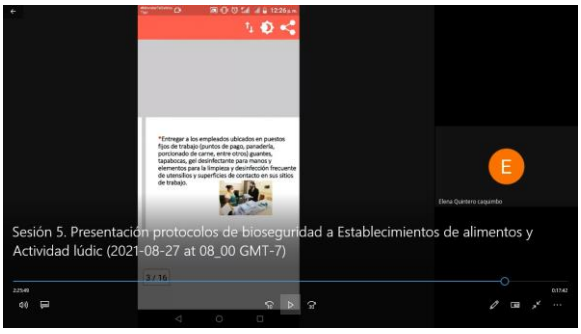


Se le complementa al grupo una adición de la norma para fortalecer el protocolo en el establecimiento Panadería.

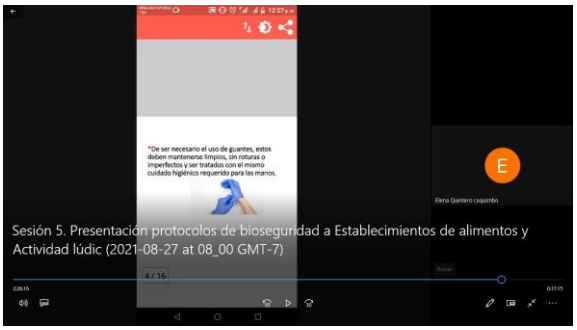


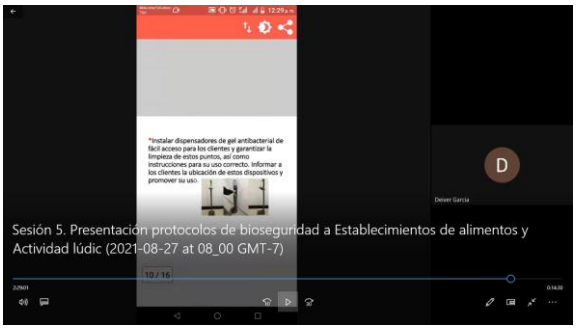
Evidencia de presentación de las aprendices Protocolo de bioseguridad Covid-19 Establecimiento Restaurante. Se establece la limpieza y desinfectante antes, durante y después de cada proceso de alimentos, al ingresar y al servicio del cliente.



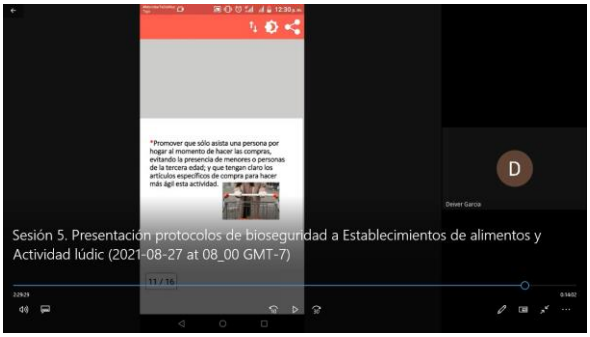


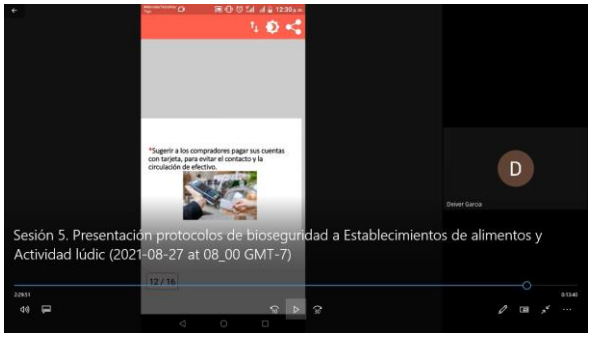
Recomendaciones de elementos de desinfección a la mano para la desinfección frecuente de los clientes y la norma de guardar el distanciamiento entre los clientes y los empleados.





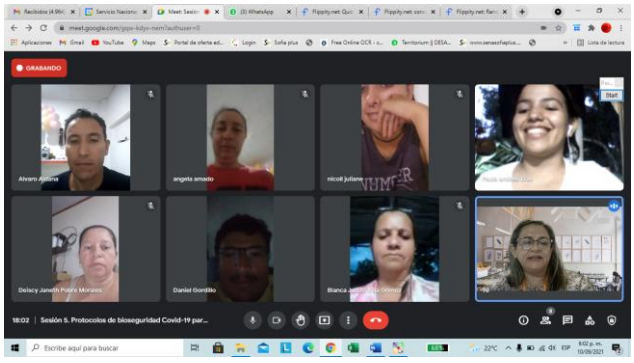
Promover que solo asista un solo miembro de la familia y ser prudente a la hora de realizar las compras de artículos del mercado y el pago de uso de dinero plástico.

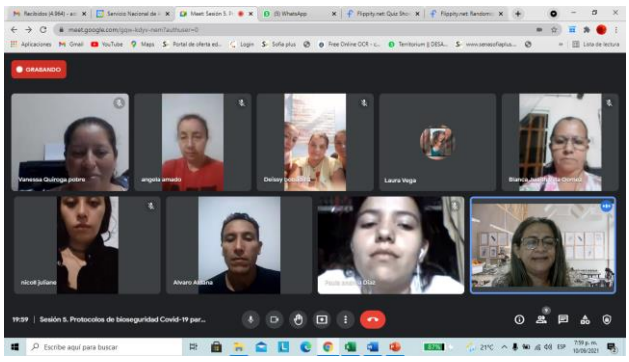




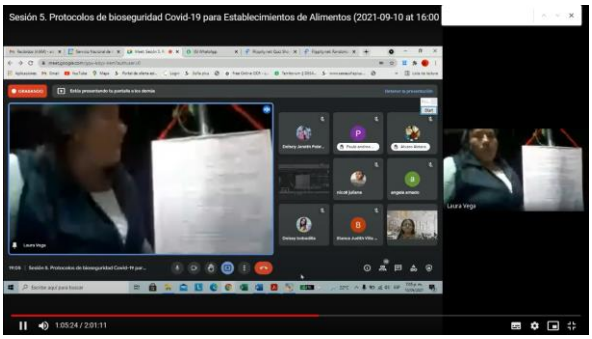
- Evidencia pantallazo de participación de los aprendices en la sesión 5. Ficha 2408112

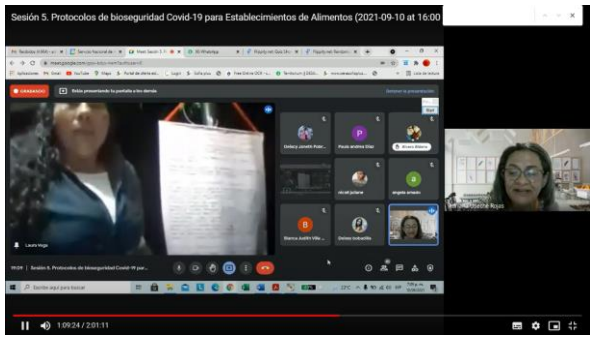
Fecha 10/09/2021



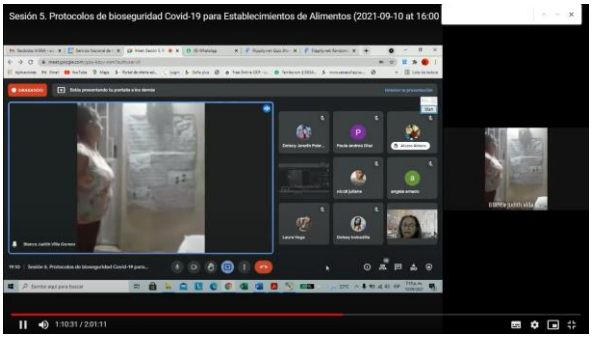


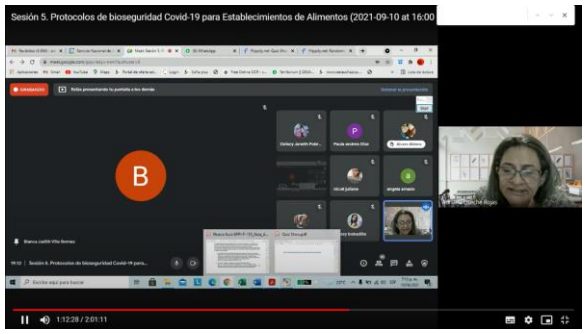
Evidencia de presentación de grupo de aprendices Protocolo de bioseguridad en el establecimiento Droguería. Se establece la limpieza y desinfectante antes, durante y después de cada proceso de alimentos, al ingresar y al servicio del cliente.



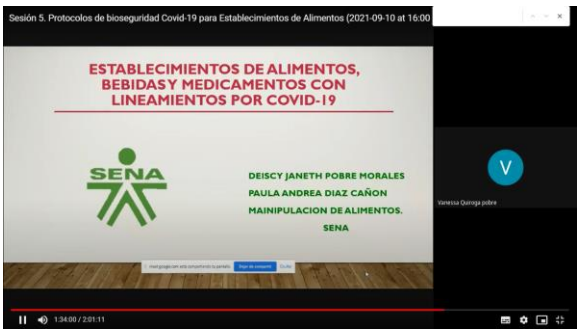


Se le complementa al grupo una adición de la norma para fortalecer el protocolo en el establecimiento Panadería.





Evidencia de presentación de las aprendices Protocolo de bioseguridad Covid-19 Establecimiento Supermercados. Se establece la entrega de elementos de protección a los trabajadores de los supermercados para su limpieza y desinfección.





Recomendaciones de elementos de desinfección a la mano para la desinfección frecuente de los clientes y la norma de guardar el distanciamiento entre los clientes y los empleados.





Procedimiento de limpieza y desinfección en los lugeres más frecuentes como corredores, baños



