PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, octubre de 2021

Señor (a)
MARIO CRISTÓBAL ARIZA ARBELÁEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.2228590 de 2021**
Coordinador Académico
Programa de Atención a Población en Situación de Desplazamiento
Guadalajara de Buga

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.2228590 del año 2021

Francisco Javier González Toro, identificado con la cédula de ciudadanía No. 94356090 de Andalucía, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa de Atención a Población en Situación de Desplazamiento, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS SETENTA Y DOSMIL PESOS M/CTE ($38.872.200). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a diez y nueve (19) días del mes de febrero por valor de DOS MILLONES SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE MIL SETECIENTOS PESOS M/CTE ($2.667.700), b) Nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo a noviembre de 2021, por valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS ONCEMIL PESOS M/CTE ($3.811.000) cada uno. c) Un último pago correspondiente a quince (15) días del mes de diciembre por valor de UN MILLON NOVECIENTOS CINCOMIL QUINIENTOS PESOS M/CTE ($1.905.500)

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2021

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

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos	Se realiza apertura de fichas en los siguientes programas:	Listados de asistencia, Actas de equipo ejecutor de la FPI

	institucionales, para el área temática del objeto contractual. FICHA 2423849 BUGA Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa	**Programa:** Procesamiento de productos cárnicos crudos **Ficha:** 2415576 **Fecha de inicio:** 20/09/2021 **Fecha fin de formación:** 5/10/2021 **Actividad:** Desarrollo de guía **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **Ficha:** 2423849 **Fecha de inicio:** 04/10/2021 **Fecha fin de formación:** 08/12/2021 **Actividad:** Desarrollo de guía **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **Ficha:** 2425299 **Fecha de inicio:** 07/10/2021 **Fecha fin de formación:** 28/11/2021 **Actividad:** Desarrollo de guía **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos **Ficha:** 2431510 **Fecha de inicio:** 12/10/2021 **Fecha fin de formación:** 02/11/2021 **Actividad:** Desarrollo de guía	del programa de formación de las fichas asignadas.
2	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y a los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	Se realizaron las siguientes actividades: Reunión con grupo de instructores de programa desplazados, para tratar temas referentes a: Ampliación de cupos para formación, Gestión de agendas de desplazamiento, Materiales de formación y Consulta en plataforma Vivanto. 06/10/2021 Sensibilización proceso de certificación NSCL 210601024 - Elaborar documentos de acuerdo con normas técnicas, liderado por Ana Catherine	Listados de asistencia

		Larrahondo González y Martha Cecilia López Gonzalez. 24/09/2021. Presentación de evidencias de conocimiento, desempeño y producto, NSCL 210601024 - Elaborar documentos de acuerdo con normas técnicas, liderado por Ana Catherine Larrahondo González y Martha Cecilia López Gonzalez. 12/10/2021	
3	Evaluar los aprendizajes previos correspondientes a las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	**N. A.**	Instrumento de evaluación aplicado a los aprendices de cada ficha asignada.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el currículo, desarrollo curricular y proyecto formativo de los programas del área temática objeto del contrato.	**Ficha:** 2411047 **Programa:** Procesamiento de productos cárnicos crudos **Fecha:** 16/09/2021 **R.A.** Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos **Fecha:** 23/09/2021 **R.A.** Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. **Fecha:** 30/09/2021 **R.A.** Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto. **Ficha:** 2415576 **Programa:** Procesamiento de productos cárnicos crudos **Fecha:** 21/09/2021 **R.A.** Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas	Portafolio del instructor que contenga: Plan de trabajo concertado con el aprendiz, listados de asistencia según lineamientos dados por el centro de formación, formato de acta plan de mejoramiento para aprendices que lo requieran, planeación pedagógica del proyecto formativo, guías de aprendizaje e instrumentos de evaluación.

		prácticas de manufactura y parámetros técnicos. **Fecha:** 28/09/2021 **R.A.** Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos **Fecha:** 05/10/2021 **R.A.** Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto. **Ficha:** 2423849 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa. **Fecha:** 06 – 13/10/2021 **R.A.** Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones. **Ficha:** 2425299 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa. **Fecha:** 07/10/2021 **R.A.** Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones. **Fecha:** 14/10/2021 **R.A.** Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones.	

		Ficha: 2431510 **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Fecha:** 12/10/2021 **R.A.** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria.	
5	Aplicar según la modalidad, estrategias de enseñanza, aprendizaje, seguimiento y evaluación de acuerdo con los lineamientos pedagógicos y metodológicos de la entidad.	Cumplimiento de los lineamientos estipulados en la GFPI-P-006: Ejecución de la formación profesional integral.	Guía de aprendizaje avalada por el equipo de formadores de instructores en el formato establecido por el centro. Instrumentos de evaluación. Planeación pedagógica del proyecto formativo en el formato establecido.
6	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	**N. A.**	Proyecto de investigación con avances.
7	Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizajes de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	Se realiza evaluación de RAP correspondiente a la ficha: **Ficha:** 2411047 **Programa:** Producción de Productos Cárnicos Crudos **R.A.** Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos. **(Evaluado)** Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos. **(Evaluado)** Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha	Informe de juicios evaluativos de la ficha asignada con descripción de avances si el juicio no ha sido evaluado.

		técnica y procedimiento. **(Evaluado)** Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto. **(Evaluado)** **Ficha:** 2415576 **Programa:** Producción de Productos Cárnicos Crudos **R.A.** Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos. **(Evaluado)** Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos. **(Evaluado)** Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. **(Evaluado)** Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto. **(Evaluado)** **Ficha:** 2423849 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **R.A.** Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones. **(Pendiente de Evaluar)**	

		Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa. **(Pendiente de Evaluar)** Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa. **(Pendiente de Evaluar)** **Ficha:** 2425299 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **R.A.** Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones. **(Pendiente de Evaluar)** Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa. **(Pendiente de Evaluar)** Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa. **(Pendiente de Evaluar)** **Ficha:** 2431510 **Programa:** Higiene y Manipulación de alimentos **R.A.** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y	

		normativa alimentaria. **(Pendiente por evaluar)** Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **(Pendiente por evaluar)** Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **(Pendiente por evaluar)** Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **(Pendiente por evaluar)**	
8	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	Se entrega documentación correspondiente a las fichas: **Ficha:** 2415576 **Programa:** Procesamiento de productos cárnicos crudos **Cantidad de aprendices:** 25 **Estado:** 24 matriculados **Novedades:** 1 **Ficha:** 2423849 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **Cantidad de aprendices:** 25 **Estado:** 24 matriculados **Novedades:** 1 **Ficha:** 2425299 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **Cantidad de aprendices:** 25 **Estado:** 25 matriculados **Novedades:** 0	Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular.

		Ficha: 2431510 **Programa:** Higiene y manipulación de alimentos **Cantidad de aprendices:** 25 **Estado:** 25 matriculados **Novedades:** 0	
9	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: Verificando que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. Registrando juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. Comunicando al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Se evaluaron los RAP de las fichas: **Ficha:** 2411047 **Programa:** Producción de Productos Cárnicos Crudos **R.A.** Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos. **(Evaluado)** Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos. **(Evaluado)** Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. **(Evaluado)** Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto. **(Evaluado)** **Ficha:** 2415576 **Programa:** Producción de Productos Cárnicos Crudos **R.A.** Recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y	Rutas de aprendizaje registradas en el sistema de información del centro. Evaluación y seguimiento de la etapa lectiva en el formato establecido. Evaluación y seguimiento de la etapa productiva en el formato establecido. Seguimiento al portafolio del aprendiz y registro en el espacio establecido por el centro, en el formato establecido Seguimiento de las acciones de control asignadas en la plataforma compromiso Juicios evaluativos registrados en el sistema de información. Informe de quejas, Reporte de novedades, Planes de mejoramiento

		parámetros técnicos. **(Evaluado)** Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos. **(Evaluado)** Valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. **(Evaluado)** Proponer acciones de mejora al proceso de acuerdo a parámetros técnicos y ficha técnica del producto. **(Evaluado)**	
10	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.	**N. A.**	Listados de asistencias y pruebas elaboradas.
11	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	En los procesos formativos se hace énfasis en el cumplimiento de este, el cual fue apropiado por los aprendices durante el inicio de la formación	Reportes de novedad oportuna bajo el instrumento determinado por el centro.
12	Apoyar procesos de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	**N. A.**	Listado de Asistencia
13	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	Constancia de Capacitación: Inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad, el 18-02-2021. - Módulo 1 - Generalidades en Seguridad y Salud en el Trabajo, el 18-02-2021. - Módulo 2 – Riesgos en el puesto de trabajo y medidas de prevención de la entidad, el 18-02-2021.	Actas y listados de asistencia.

		- Capacitación de protocolos de bioseguridad	
14	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Se divulgó la oferta de programas complementarios en: Divulgación de Programas de Formación Complementaria para atención de población víctima o en situación de desplazamiento o vulnerabilidad, en oficina de la mujer de Buga, con la presencia de las funcionarias: Darly Yinet Plaza y Diana Gisela Araque, municipio de Guadalajara de Buga – Valle. 27/09/2021.	Registro fotográfico y acta con listados de asistencia
15	Realizar seguimiento en la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados, cuando el centro de formación lo requiera	**N. A.**	Formatos vigentes de Evaluación y seguimiento Etapa Productiva según la programación asignada debidamente diligenciados de todos los grupos a su cargo o su equivalente según la programación asignada Actas de las visitas realizadas en las empresas a los aprendices de los grupos asignados o su equivalente según la programación asignada
16	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto del contrato y una vez finalizado, quedar a paz y salvo con el Almacén.	**N. A.**	Reporte de inventario a su cargo y/o paz y salvo con el almacén.
17	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	Certificado en la Normal de Competencia Laboral con nivel AVANZADO – Vigente hasta el 29 de octubre de 2023	Certificado de norma de competencia vigente.

	NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a julio 31 de 2020.		
18	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	**N. A.**	Registro fotográfico con fecha y hora del acompañamiento de las actividades programadas para los aprendices.
19	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	**N. A.**	Actas, listados de asistencias
20	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.		Registro de actividad en acta.

|

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	38321	BUGALAGRANDE	23/09/2021	24/09/2021
2.				

Nota 1: *Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.*

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y planilla No**. 9425766901**, Aportes en Línea y Mes de septiembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (0) folios

Cordialmente,



Francisco Javier Gonzalez Toro
Contratista
C.C. No. 94356090

Recibí a satisfacción:

Firma
Mario Cristóbal Ariza Arbeláez
Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.2228590 de 2021
Coordinador Académico
Programa de atención a población en situación de desplazamiento