PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Yopal, 30 de junio de 2022.

Señor (a)
EDWIN ALONSO QUINTERO
SUPERVISOR CONTRATO No **CO1.PCCNTR.3265076**
Coordinador Académico de programas especiales
Formación Profesional Integral- CAFEC.
Yopal.

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de **JUNIO** del año 2022.

Referencia: No. CO1.PCCNTR.3265076 del año 2022.

MERCEDES PINILLA PINILLA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 51635895 de Bogota, en mi calidad de Contratista del SENA, en la dependencia de Formación Profesional Integral - CAFEC, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **JUNIO** de 2022 objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato asciende a la suma de TREINTA SEIS MILLONES SEIS MIL NOVECIENTOS PESOS M/CTE. ($36.006.900) incluido IVA de conformidad con el régimen tributario a que pertenezca el futuro contratista. Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a). Un primer y último pago proporcional a la ejecución del mismo, que se cancelará en el mes correspondiente. b). Los demás pagos por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS MIL PESOS M/CTE. $3.900.000) MES, incluido IVA.

Plazo: Será hasta el 30 de Septiembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales de carácter temporal para orientar la formación profesional integral presencial que el Centro programe en su sede principal, subsedes o en los municipios del área de influencia, de acuerdo con los lineamientos estipulados por el Sena, para la red de conocimiento Agrícola - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Impartir 160 horas al mes, o proporcional a la ejecución del contrato (según fecha de inicio y fialización del	Cumplí con la intensidad de 160 horas, según la programación establecida	Programa de formación complementaria: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

	contrato), según programación de Coordinación Académica, atendiendo la formación de aprendices en el área del programa, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos, que para cada acción se determine por el centro de formación.	Atendí formación de aprendices de acuerdo a las fichas: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Fichas: 2564580, 2564581, 2579819 y 2579824	ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS y ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS cumpliendo con la competencia: aplicar las buenas practicas de manufactura en los procesos productivos según legislacion vigente teniendo en cuenta los resultado de aprendizaje y actividades de la guía de aprendizaje
2	La formación será de manera presencial y/o a través de medios digitales.	Realicé formación virtual en los municipios de Yopal y Villanueva a los aprendices de la fichas : 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Impartí formación en el ambiente presencial del aula móvil de derivados lácteos de CAFEC
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofía Plus de acuerdo a la programación e intensidad horaria que dada a conocer por la Coordinación Académica.	Creé, la ruta de aprendizaje de las fichas: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Ruta de aprendizaje de la fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS creada en la sofia plus.
4	Asociar aprendices en el aplicativo institucional dispuesto para ello.	Asocié aprendices a la ruta aprendizaje de las fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS programa ó COMPLEMENTARIO, en el Sofia plus	Aprendices asociados a la ruta fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS

			CONCENTRADOS en sofiaplus.
5	Planear y ejecutar las actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Planeé, elabore y ejecuté las actividades de la guía de aprendizaje de las fichas: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Actividades ejecutadas / desarrolladas de acuerdo a las guias de Aprendizaje, disponibles en Portafolio del Instructor subido en drive link y en Plataforma Territorium carpeta ficha… (mencionar la ubicación o link) Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofia plus
6	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades de formador del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Cumplí con el seguimiento al programa formativo HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS de las fichas: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Portafolio del instructos mes de junio 2022 link
7	Aplicar el modelo pedagógico establecido por el SENA y el Procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral, aplicando los formatos establecidos por el SIGA y elaborar el portafolio del instructor.	Apliqué el modelo pedagógico SENA mediante la ejecución de la formación HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS Apliqué los formatos establecidos por SIGA en la elaboración de informes y demás documentos Elaboré de portafolio del instructor	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofia plus Informe del mes de junio enviado a la supervisón del contrato correo **Edwin Alonso Quintero** <ealonsoq@sena.edu.co> fecha 30 de junio portafolio del instructor subido en drive link
8	Apoyar la gestión del programa (nombre del programa) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Apoyé la gestión del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS para el posicionamiento regional mediante… *gestión de matriculas *promoción y divulgacion de oferta de formación en higiene y	Ficha matriculada en sofia plus: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE

		manipulación de alimentos con los aprendices Oferta divulgada por correos electrónicos a la alcadia de yopal	DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Oferta divulgada por correos electrónicos a alcadia de Yopal, mes de junio
9	Participar activamente en el cumplimiento de las metas de formación de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro y el Supervisor del Contrato.	Participé en el cumplimiento de metas mediante *gestión de matrículas *evaluación de resultados de aprendizaje *formación y la gestión de los programas de las fichas: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS matriculada en sofia plus Resultados de aprendizaje ficha 2496562 y 2496997 evaluados en sofia plus portafolio del instructor subido en drive link Carpeta de las fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS
10	Asistir a todas las reuniones que sean programadas para fijar y monitorear los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Asistí a reunión virtual de instructores el dia convocada por con el objetivo de ….	Lsitado de asistencia a reunión fecha…. …
11	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre programas, reglamento, guías y material pedagógico adoptado por el SENA para ejecutar el	Conozco y adopté la suscripción del contrato, los lineamientos, reglamento, guias y material pedagógico para la ejecución de los programas: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS, ELABORACIÓN DE QUESOS	Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofia plus portafolio del instructor subido en drive link

	programa (nombre del programa) con el fin de adoptarlo y así garantizar el buen desarrollo de los cursos.	FRESCOS, DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	
12	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área (área del programa) o la entidad así lo requiera.	No Participé / Asistí a sesión virtual de por que no hubo convocatorias	No aplica
13	Mantenerse al tanto de los procesos de actualización y formación que requiere para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Durante este mes no me actualicé, ni me capacité, ni tomé la formación en SST, tics, etc	La realice en el mes de Febrero 2022
14	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Usé, manejé, apliqué las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje plataforma territorium, app para fortalecer la formación HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS fichas: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Herramientas virtuales aplicadas en la plataforma territorium, app link link Carpeta de la ficha 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS en la plataforma Territorium link
15	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del programa y/o curso.	Generé / ejecuté, sensibilicé, promoví, acompañé, divulgué, planeé con aprendices del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	mensaje en grupos de whatsapp link
16	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o	Realicé seguimiento a los aprendices de la fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE	Evidencias evaluadas, disponibles en portafolio de aprendiz link Reporte de juicios evaluativos sofia plus de

	dificultades de manera oportuna a la Coordinación Académica en los formatos y tiempos que se dispongan para ellos.	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS con la evaluación de evidencias, , evaluación de RAP, reporte de inasistencias y deserciones, etc	las ficha 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS Inasistencias registradas en sofia plus Juicios Evaluativos sofiaplus portafolio del instructor y/o aprendiz subido en drive link
17	Tener un dominio en la creación de herramientas tecnológicas en acciones orientadas al proceso formativo.	Creeé las herramientas / actividades en la guía de aprendizaje de formación HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS para la fromación fichas :2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS 2496562 y 2496997	Herramientas / actividades guía de aprendizaje Formación HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS creadas y/o aplicadas a la ficha 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS disponibles en Plataforma territorium, grupos de whatsapp, google meet la, grupos de whatsapp, google meet. link
18	Promover que los procesos comunicativos donde se da la capacitación sean asertivos.	Promoví procesos asertivos de comunicación mediante mensajes y material claro y objetivo en la app, correo, etc… Suministré,proporcioné, proveí, etc información oportuna y veraz a los diferentes actores del proceso de formación…	Correos electrónicos enviados a aprendices, redes sociales… carpeta de las ficha 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE

			ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS en el drive
19	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Manejé herramientas informáticas como el uso de procesadores de texto, hojas de cálculo, videos, aplicaciones para desarrollo de sesiones virtuales, simuladores, etc	Plataforma territorium carpeta de la fichas correos electrónicos enviados a los aprendices de los grupos de whatsapp de fichas: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS
20	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades según la fase en que se encuentre el curso (planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general con sus respectivos anexos.	Presenté el informe de ejecución del contrato mes de juniocon las respectivas evidencias Actualicé / elaboré el portafolio Total de 160 horas: 68 horas de acuerdo a las fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS , 56 horas del mes de marzo adicionales y 36 horas de apoyo al área administrativa	Informe de ejecución del contrato mes de junioy soportes enviado a correo ypedraza@sena.edu.co subido a drive link Reporte de eventos enviado a correo ypedraza@sena.edu.co, fecha 31 de junio Informe de actividades de apoyo a la formación mes de junio generado por sofia plus portafolio del instructor subido en drive link
21	Desarrollar o apoyar las actividades de investigación aplicada que el Centro 5 GTH-F-075 V.06 Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare inicie o esté	Esta actividad no fue desarrollada por que no fui convocada	**N/A**

	desarrollando en el área (área del programa en acreditación.		
22	Participar en Actividades de investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, que contribuya a la actualización y mejoramiento de la formación profesional integral y la formación para el trabajo del área (área del programa en acreditación).	Durante este mes no se requirió la publicación de ningún tipo de documento.	N/A
23	Acatar los lineamientos y disposiciones institucionales en materia de política editorial establecidos.	Acaté la política editorial del Sena en la publicación	Documento y articulos publicados por el SENA
24	El contratista podrá prestar apoyo técnico a la supervisión de contratos, así mismo podrá colaborar con elementos técnicos en los estudios previos.	Durante este mes no se requiró el apoyo para esta actividad	N/A
25	El contratista podrá hacer parte de los comités evaluadores según designación del director o subdirector.	Durante este mes No se requirió el apoyo para hacer parte de los comités evaluadores.	N/A
26	El contratista se compromete a certificarse por competencias laborales en la norma “Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo” y aportar el respectivo certificado aprobado, al informe de ejecución contractual, en el caso que no cuenten con dicha certificación y de igual manera capacitarse en el idioma inglés y aplicar a la certificación como mínimo al nivel A2.	Me comprometo a certificarme por competancias laborales en la norma "Orientar formación presencial de acuerdo con el procedimiento técnico y normativo"	N/A
27	Programar actividades de enseñanza – Aprendizaje-Evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario	Programé las actividades E-A- E para el programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS fichas: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS	Actividades E-A-E programadas en las guias de aprendizaje fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE

	institucional y el manual de procedimientos para la ejecución de acciones de Formación Profesional.	FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS de acuerdo con los lineamientos institucionales	QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS sudidas a la plataforma y portafolio del instructor subido en drive link
28	Reportar en el Sistema institucional dispuesto para ello, en un máximo de tres días, todas las actividades que de acuerdo con los procesos sean de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, Registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices, y hallazgos en el Registro de la información.	Registré evaluación de RAP de la fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS en la plataforma sofia plus/ dentro del plazo oportuno para este fin Creé, asocié y evalué las rutas de aprendizaje de las fichas: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Cree Rua de aprendizajede, reporte juicios evaluativos de los aprendices a sociados a la ruta de aprendizaje de las fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS en la plataforma Sofia Plus
29	Realizar el requerimiento oportuno de materiales de formación.	Durante este mes no se realizó requerimiento de materiales de formación.	N/A
30	Realizar seguimiento a las acciones de formación en etapa lectiva y productiva, teniendo en cuenta las directrices de la Coordinación de Formación, garantizar y gestionar la realización de las competencias, transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Realicé el seguimiento a los aprendices etapa lectiva del programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS de las fichas: 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	Evidencias evaluadas fichas: etapa lectiva, subidas al portafolio de instructor y aprendiz en drive link

31	Se deberá cumplir con la ejecución de 160 horas mes según programación, en caso de no cumplirse se pagará en forma proporcional a las horas ejecutadas de acuerdo al honorario establecido como instructor de Formación Profesional Integral, para el caso de instructores contratados por horas, se pagará un máximo de 160 horas al mes ejecutadas.	Cumplí con la intensidad de 160 horas, según la programación establecida Total de 192 horas: de acuerdo a las fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS, 32 horas adicionales de acuerdo al objeto contractual	Eventos del mes de Junio 160 reportados a la coordinación académica por correo electrónico enviado a EDWIN ALONSO QUINTERO Informe de actividades de apoyo a la fromación mes de junio generado por sofiaplus
32	En el caso de apoyar formación para el programa de doble titulación, prestar acompañamiento técnico pedagógico en las instituciones educativas articuladas en la educación media técnica, aplicando el modelo pedagógico establecido por el SENA y el procedimiento de ejecución de la FPI, aplicando los formatos establecidos por SIGA y elaboración del portafolio del instructor, previa programación del Coordinador Académico en el área de influencia del Centro Agroindustrial y Fortalecimiento Empresarial de Casanare, para efectos de pagos se tendrá en cuenta el calendario académico institucional.	No aplica	**N/A**
33	Cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se	Orienté / impartí la formación virtual programa HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE	Carpeta de las fichas 2564580, 2579819 ELABORACIÓN DE QUESOS FRESCOS, 2579824 en HIGIENE Y MANIPULACION DE

	encuentran en validación a nivel nacional.	Y MANIPULACION DE ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS bajo los lineamientos de los AVA	ALIMENTOS y 2564581 DE ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS en la plataforma Sofia Plus Reporte de eventos, Informe de actividades de apoyo a la formación generado por sofia plus
34	Los instructores contratistas que se asignen con horas de dedicación a proyectos de investigación, innovación y desarrollo tecnológico, hasta un máximo de 80 horas mensuales (equivalente al 50 % del máximo), siempre y cuando le hayan sido aprobados proyectos para la vigencia 2022, y en el plan de trabajo del grupo de investigación, el instructor registre productos concretos en fechas precisas, según las líneas programáticas de SENNOVA, y que correspondan con las exigencias de las condiciones de calidad, para los registros calificados de los programas de formación que están en ejecución y los programas de formación que tienen proyectados para el 2022.	No estoy asignado a proyectos de Investigación, innovación y desarrollo tecnológico. Actividad no realizada durante este mes	N/A
35	Para los instructores asignados a programas de formación de educación superior, desarrollar actividades relacionadas con investigación, desarrollo tecnológico e innovación con su correspondiente registro en el CVLAC de los productos, los cuales deben cumplir con la tipología Colciencias.	No estoy asignado a programas de formación de educación superior ni actividades de investigación. Actividad no realizada durante este mes	N/A
	Obligación adicional para Instructores Virtuales. Para	Esta obligación aplica únicamente para Instructores virtuales.	N/A

	los instructores de formación virtual en todos los niveles, deberán cumplir con lo establecido en la Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje – GFPI-G-014 publicada en la plataforma CompromISO.		
	Obligación adicional para Instructores de seguimiento a etapa productiva: 1. Realizar y documentar visitas periódicas de seguimiento a los aprendices de las fichas asignadas. 2. Realizar seguimiento a todos los aprendices de la ficha asignada, informando novedades de aprendices, dificultades y/o estrategias para lograr el desarrollo de la etapa productiva mediante las diferentes modalidades vigentes. 3. Informar al comité de evaluación y seguimiento al aprendiz del Centro, las novedades que se presenten para la correspondiente gestión. 4. Realizar la socialización de las alternativas de etapa productiva a los aprendices de la ficha una vez sea asignada por la coordinación académica, brindando orientación o acompañamiento a los aprendices, para lograr la articulación con las demás áreas que intervienen en el proceso como CAPRENDIZAJE, SENNOVA, etc, optimizando los tiempos de certificación.	Esta obligación no aplica	N/A

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

actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

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

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.				
2.				

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

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el **No. 4451728701** de la planilla, ACH SOI (Planilla Integrada Autoliquidación Aportes),, correpondiente al mes de **mayo 2022.** (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO__X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en 12 folios: Portafolio del Instructor, sofiaplus y correos Institucionales

Cordialmente,

MERCEDES PINILLA PINILLA
Contratista
C.C. No. 51.635.895 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

EDWARD JAVIER ROJAS ROMERO
Supervisor CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.3265076** del año 2022
Coordinador Académico

REPORTE DE HORAS MENSUALES

REGIONAL: CASANARE | CENTRO: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMEITNO EMPRESARIAL | MES: **JUNIO**

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA | TELEFONO: 3118851271

Nº FICHA DE CARACTERIZACION	NOMBRE PROGRAMA DE FORMACIÓN	COMPETENCIA	RESULTADO DE APRENDIZAJE	ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	FECHA		HORARIO DE CLASE (24 horas)		M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	J	HORAS EJECUTADAS
					INICIO	FINALIZA	INICIO	FINALIZA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		192
2564580	ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	**1**. RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. **2**. ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICANDO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. **3.** VERIFICAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA. 4. EMPACAR QUESOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS	ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS	1/06/2022	10/06/2022	L - V 17:00 A	23:00 PM	6	6	6			6	6	6	6	6																								**48**
2564581	ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS	HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA	**1.** ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO . **2.** ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA **3.** ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA. 4. APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	1/06/2022	10/06/2022	L - V 11:00	17:00:00 p. m.	6	6	6			6	6	6	6	6																								**48**
2579819	ELABORACION DE QUESOS FRESCOS	'Producir quesos según ficha técnica y manual operativo	1. RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO. 2. ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICANDO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO. 3. VERIFICAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA. 4. EMPACAR QUESOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS	ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTOS ESTANDARIZADOS	21/06/2022	30/06/2022	L - V 6:00-AM	12:00 M																					6	6	6	6			6	6	6	6		**48**
2545538	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS	Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente	1- Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. 2- Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. 3- Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. 4- Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa	IDENTIFICAR LAS MEJORES CONDICIONES PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS INOCUOS	9/05/2022	18/05/2022	18:00 A L - D	23:00 PM																					6	6	6	6			6	6	6	6		**48**
									12	12	12			12	12	12	12	12										12	12	12	12			12	12	12	12		**192**

OBSERVACIONES: SE EJECUTARON 192 HORAS EN EL MES DE JUNIO,SE EXCEDIERON 32 HORAS DE ACUERDO AL OBJETO CONTRACTUAL. TOTAL DE 192 HORAS

FIRMA INSTRUCTOR

FIRMA COORDINADOR ACADEMICO

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE

FECHA INICIAL: 01/06/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/06/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2579819 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080108302 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICANDO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

29080108303 EMPACAR QUESOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

29080108304 VERIFICAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2564581 - ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

0196151542_APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS

0296151542_ENVASAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON ESPECIFICACIONES PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN Y NORMATIVA

0396151542_ELABORAR DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL PROCESO.

0496151542_ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS DE ACUERDO CON FORMULACIÓN ESTABLECIDA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2564580 - ELABORACION DE QUESOS FRESCOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Producir quesos según ficha técnica y manual operativo

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080108301 RECEPCIONAR LECHE E INSUMOS DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO.

29080108302 ELABORAR QUESOS FRESCOS E HILADOS SIGUIENDO PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO Y APLICANDO NORMAS DE SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.

29080108303 EMPACAR QUESOS DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS

29080108304 VERIFICAR QUE EL PRODUCTO CUMPLA CON LOS PARÁMETROS ESTABLECIDOS EN LA FICHA TÉCNICA

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2579824 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 192,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MERCEDES PINILLA PINILLA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIAL DE CASANARE