PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Piedecuesta 20 de Julio de 2022

Señor (a)
ZEGRID FRANCISCO CADENA CASTAÑEDA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **3367496**
COORDINADOR ACADEMICO
PROGRAMAS DE INCLUSION SOCIAL
Piedecuesta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 07 del año 2022

Referencia: No **3367496 del año 2022**

Roberto Agualimpia Afanador , identificado con la cédula de ciudadanía No. 88157471 de Pamplona, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es máximo de : El valor total del presente contrato es máximo de treinta y dos millones ciento diez mil PESOS MCTE ($ 38.642.500,00) PESOS MCTE. incluido IVA. Esta suma será cancelada por el SENA al CONTRATISTA en pagos mensuales, cada pago será proporcional a los días de ejecución del contrato en el periodo, el valor que corresponde a la prestación del servicio durante un mes contable es TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS ($ 3.997.500).El plazo es de 9 meses y 20 dias

Plazo: Será hasta el 20 de Noviembre de 2022

OBJETO: Servicios personales de carácter temporal en la orientacion de formación en el programa de atención a la población desplazada conforme a los modelos formativos establecidos del CASA SENA Regional Santander.

Obligaciones Especificas: *(Trascriba las obligaciones especificas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Preparar orientar desarrollar y apoyar procesos de aprendizaje en cualquiera de las estrategias de respuesta institucional para los diferentes grupos poblacionales objeto de formación profesional integral	Desarrollo curricular	FORMATO GUIA GFPI-F-019 V04

2	Dar cumplimiento estricto de los manuales del sistema integrado de gestión y demás normas que regulan la formación profesional integral en el sena y además entregar oportunamente las listas de aprendices inscritos seleccionados las planillas debidamente diligenciada y demás documentos requeridos por la gestión de centros y registro y calificación	Solicitud de fichas Gestion academica en senasofiaplus	Formato de solicitud de fichas y archivo plano 2583798 2599950 2599944 2596550 Regsitro de tiempos y actividades del instructor
3	Evaluar el proceso de aprendizaje las estrategias el medio ambiente al rendimiento académico de los aprendices y diligenciar oportunamente los formatos correspondientes	Gestion academica en senasofiaplus	Registro de juicios evaluativos Fichas 2583798 2599950 2599944 2596550
4	Participar en procesos de promoción de los programas de formación profesional integral y servicios y actividades de divulgación tecnológica programados por el centro	Reuniones de presentación de oferta institucional y concertaciones de cursos	Fotos , actas y asistencias
5	Rendir oportunamente los informes requeridos sobre las acciones encomendadas y los productos resultantes de procesos de formación profesional	Informe mensual de ejecucion	Formato de informes , evidencias y registro de tiempos y actividades en senasofiaplus
6	Responder por la integridad y buen uso de materiales equipos y demás elementos de la institución puestos bajo su cuidado para desarrollar labores propias de su cargo	*No aplica para el periodo reportado*	*No aplica para el periodo reportado*
7	Reportar en el sistema sena Sofía plus en un plazo máximo de 5 días hábiles todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son 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	Gestion academica en senasofiaplus	Registro de juicios evaluativos , Listado de aprendices en Ruta , Listado de aprendices asociados a eventos fichas 2583798 2599950 2599944 2596550
8	Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías inconsistencias novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información	*No aplica para el periodo reportado*	*No aplica para el periodo reportado*
9	Hacer cumplir con el reglamento del aprendiz y hacer seguimiento y evaluar etapa productiva de los aprendices que sean asignados para dicho fin	Gestion academica en senasofiaplus	Registro de inasistencias en senasofiaplus fichas
10	Custodiar organizar archivar los documentos producidos por la dependencia	Manejo de documentos en Drive	Registros en Drive
11	Cumplir con las normas de bioseguridad y reglamentarios e instituciones instrucciones del sistema de gestión de seguridad y salud	Socializacion de protocolos de bioseguridad en	Registro fotográfico

	en el trabajo del sena según la normatividad vigente	cada inicio de actividades	
12	Cumplir el objeto descrito según la programación y lugares que el sena indique	Registros de asistencia	Registro fotográfico
13	Dar cumplimiento estricto las normas que regulan la formación profesional integral del sena	Impartir formación profesional	Formato de informes , evidencias y registro de tiempos y actividades en senasofiaplus fichas : 2583798 2599950 2599944 2596550
14	Participar en procesos de promoción de los programas de formación servicios y actividades de divulgación tecnológica participar en las labores de montaje y puesta en marcha de equipos maquinaria relacionados en procesos formativos propios de su área	Reuniones de presentación de oferta institucional y concertaciones de cursos	Fotos , actas y asistencias

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. **7840705708** de la planilla SOI, correspondiente al mes de Junio de 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 (2) folios

Cordialmente,



Firma
ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR
Contratista
C.C. No. 88157471

Recibí a satisfacción:

Firma
ZEGRID FRANCISCO CADENA CASTAÑEDA
Supervisor(a) Contrato 3367496 del año 2022
Coordinador Academico

EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: JULIO

CO1.PCCNTR.2168548 –ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

EVIDENCIAS JUNIO PERIODO 19 AL 30

2582366 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS





2583798 **-** *ELABORACION ARTESANAL Y SEMI INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA*





EVIDENCIA DOCUMENTAL - MES: JULIO

CO1.PCCNTR.2168548 –ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

EVIDENCIAS JULIO PERIODO 1 AL 19

2583798 **-** *ELABORACION ARTESANAL Y SEMI INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA*





2596550 - MANIPULACION DE ALIMENTOS FEI

2596550 - MANIPULACION DE ALIMENTOS [Modo de compatibilidad] - Excel (Error de activación de productos)

Archivo Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista ¿Qué desea hacer? Iniciar sesión Compartir

A13 Tipo de Documento

Reporte de Juicios de Evaluación

Fecha del Reporte:	17/07/2022
Ficha de Caracterización:	2596550
Código:	93610000
Versión:	1
Denominación:	MANIPULACION DE ALIMENTOS
Estado de la Ficha de Caracterización:	EN EJECUCION
Fecha Inicio:	14/07/2022
Fecha Fin:	04/08/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	68 - REGIONAL SANTANDER
Centro de Formación:	9122 - CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

Tipo de	Número de	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendizaje	Juicio de	Funcionario que registro el juicio evaluativo
CC	1001272054	JEANG KENIN	VELANDIA MEJIA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005108162	JESUS DAVID	LOPEZ BARON	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005108459	KAROLL DAYANA	PINEDA PLATA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005136751	OCTAVIO	COLMENARES RIAÑO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
TI	1005136932	ANDRES FELIPE	GUERRERO FLOREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005137297	OSCAR MAURICIO	HERNANDEZ ARDILA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005153019	KEVIN DAVID	ARENAS BRICEÑO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005153542	BRANDON GIOVANNI	RONDON BOLAÑOS	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005163819	CAMILO ANDRES	FLOREZ GUERRERO	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005180378	BRAYAN ARMANDO	CASTRO PEREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005235987	JHOAN FERMIN	GARCIA MENDOZA	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005237120	JEISON ANDRES	CASTILLO SUAREZ	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-
CC	1005237295	FABIAN ANDRES	JEREZ ROMAN	EN FORMACION	39696 - Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de	603763 - 2908011060 1 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	POR EVALUAR	-

Hoja

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO

FECHA INICIAL: 01/07/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/07/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2583798 - ELABORACION ARTESANAL Y SEMI INDUSTRIAL DE PRODUCTOS DE CONFITERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: FABRICAR PRODUCTOS Y SUB-PRODUCTOS DE CONFITERÍA ARTESANAL Y SEMINDUSTRIAL DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290805001 01 DISPONER RECURSOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

290805001 02 EJECUTAR ORDEN DE PRODUCCIÓN DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS Y NORMATIVA.

290805001 03 CONTROLAR PROCESO DE PRODUCCIÓN SEGÚN PARÁMETROS DE CALIDAD Y CONDICIONES TÉCNICAS

290805001 04 ESTANDARIZAR LOS PRODUCTOS DE CONFITERÍA DE ACUERDO CON PARÁMETROS EMPRESARIALES Y

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 28,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2599950 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1. PREPARAR MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN MANUAL DE PROCEDIMIENTO.

2. ALISTAR LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN DIAGRAMA DE PROCESO

3. ELABORAR DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA, ASEGURANDO LA CALIDAD E INOCUIDAD Y APLICANDO NORMAS AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD OCUPACIONAL

4. PRESENTAR INFORMES DE PRODUCCIÓN TENIENDO EN CUENTA EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2599944 - OBTENCION DE DERIVADOS CARNICOS

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2596550 - MANIPULACION DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110601 ESTABLECER LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y SUS MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN NORMATIVA.

29080110602 IDENTIFICAR PELIGROS EN LA SALUD PÚBLICA ASOCIADOS CON LAS FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

29080110603 APLICAR BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, CONFORME A NORMATIVA.

29080110604 VALIDAR LA APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LAS CADENAS DE PRODUCCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVA.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	140,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/07/2022	20/07/2022	OTROS	12,00
01/07/2022	20/07/2022	OTROS	8,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	20,00

INSTRUCTOR: ROBERTO AGUALIMPIA AFANADOR

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO ATENCION SECTOR AGROPECUARIO