PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, Agosto de 2022

Señor
MARIO CRISTOBAL ARIZA ARBELAEZ
SUPERVISOR CONTRATO No.CO1.PCCNTR. 3379856 DE 2022
Coordinador Académico
Centro Agropecuario de Buga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de agosto de 2022

Referencia: No.CO1.PCCNTR. 3379856 de 2022

Francisco Javier Gonzalez Toro, identificado con la cédula de ciudadanía No. 94356090 de Andalucia, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agropecuario de Buga, 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 NUEVE MILLONES SESENTA MIL PESOS M/CTE ($39.060.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) cuotas mensuales por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS SEIS MIL PESOS MCTE ($3.906.000) cada una.

Plazo: Será hasta el (30) de (noviembre) de 2022.

OBJETO:
Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor Sena del programa de atención a población en situación de desplazamiento del centro agropecuario de Buga.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
A	Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.	**Ficha:** 2559347 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **Fecha:** 20, 25, 27 de julio de 2022 **R.A.**	Carpeta de evidencias gestión contractual y drive 2022

		Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones. Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa. Elaborar platos utilizando los equipos y ténicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa **Ficha:** 2579321 **Programa:** Higiene y manipulacion de alimentos **Fecha:** 22, 29 de Julio de 2022 **R.A.** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de	

		alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Ficha:** 2582301 **Programa:** Procesamiento de productos carnicos crudos. **Fecha:** 19, 21, 26, 28 de Julio de 2022 **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. Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos. 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:** 2596920 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos	

		de acuerdo a la necesidad de la empresa **Fecha:** 26, 27 de julio de 2022 / 2, 3, 9, 10 de agosto de 2022 **R.A.** Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones. Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa. Elaborar platos utilizando los equipos y ténicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa. **Ficha:** 2604784 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa **Fecha:** 6, 8, 13, 15 de agosto de 2022 **R.A.** Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones. Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta	

		estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa. Elaborar platos utilizando los equipos y ténicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa.	
B	Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.	Se desarrolla reunión de equipo de instructores para la atención de población vulnerable, victimas o desplazados por la violencia, el dia 17/06/2022, donde se realiza entrega de informes y revisión de soportes de pago de seguridad social, con el Coordinador Mario Cristobal Ariza y apoyo logístico del area.	Actas de reunion anexadas en One drive y en SECOP II
C	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.	N.A.	
D	Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos.	N.A.	
E	Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor	Se da 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.
F	Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total, del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.	N.A.	
G	Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de los mismos en dichas actividades	N.A.	
H	Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato.	Se realiza entrega de la documentación de gestión financiera - GF (Planilla – Pago seguridad social, Legalizacion de agenda de desplazamiento) y gestión contractual – GC (Informe mensual ejecución contractual, informe de actividades realizadas en las fichas: 2559347, 2579321, 2582301, 2596920, 2604784	Documentación anexada en drive y en SECOP II
I	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.
J	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Constancia de Capacitación: Inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad, el 07/02/2022.	Constancia de aprobación inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad.
K	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios	Se divulgó la oferta de programas complementarios en: N.A.	Registro fotográfico y acta con listados de asistencia, anexados en One

			drive y en SECOP II
L	Gestionar 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" .	Certificado en la Normal de Competencia Laboral con nivel AVANZADO – Vigente hasta el 29 de octubre de 2023	Certificado de norma de competencia vigente.
M	Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados	Se realiza evaluacion de resultados de aprendizaje para las fichas: **Ficha:** 2559347 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa. **R.A.** Elaborar platos utilizando los equipos y ténicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa. **Ficha:** 2579321 **Programa:** Higiene y manipulacion de alimentos **R.A.** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos.	Reporte de Juicios Evaluativos, Sofia Plus.

		Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Ficha:** 2582301 **Programa:** Procesamiento de productos cárnicos crudos **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.	
N	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Certificacion en manual de discapacidad y su política en el SENA, de acuerdo con lo contenido en la Resolución 1726 de 2014	

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.	107722	La Union	14/07/2022	14/07/2022
2.	110522	La Union	21/07/2022	21/07/2022

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 la planilla de No. 9438565247, Aportes en línea, del mes de julio 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 (76) folios

Cordialmente,



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

Recibí a satisfacción:

Firma
MARIO CRISTOBAL ARIZA ARBELAEZ
Supervisor Contrato N° CO1.PCCNTR.3379856
Coordinador Académico