PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, agosto de 2022

Señor (a}
MARIO CRISTOBAL ARIZA ARBELAEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.3380435 DE 2022
Coordinador Académico
Centro Agropecuario de Buga

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

Referencia: No. CO1.PCCNTR.3380435 DE 2022

LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO, identificado con la cédula de ciudadanía No. 31.640.839 de Buga, en mi calidad de Contratista del SENA, 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 CINCOMILLONES CIENTO CINCUENTA Y CUATRO MIL PESOS MCTE ($35.154.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Nueve (09) cuotas mensuales por valor de TRES MILLONES NOVECIENTOS SEIS MIL PESOS MCTE ($3.906.000) cada una.

Plazo: Será hasta el 31 de octubre 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.	**Programa:** Elaboración de Productos Cárnicos Crudos **Ficha:** 2579689 **Lugar:** Fundación Hogar del Niño – Municipio de Guacarí **Fecha:** 27 de Julio de 2022	Carpeta de evidencias gestión contractual y drive 2022

		Se imparte formación en: *preparación de productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos. *recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos. *valorar las características finales del producto cárnico crudo de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. **Programa:** Elaboración de Productos de Repostería **Ficha:** 2605245 **Lugar:** Casa de la Mujer Empoderada – Municipio de La Unión **Fecha:** 06 y 13 de agosto de 2022 -Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos. -Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar. *Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento. * Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso.	

		* Elaborar productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de seguridad ocupacional. **Programa**: Elaboración de Bebidas Lácteas No Fermentadas **Lugar:** Corregimiento de Puerto Frazadas - Tuluá **Ficha:** 2605413 **Fecha:** 01 y 08 de agosto de 2022 - Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas no fermentadas de acuerdo con formulación establecida. -elaborar bebidas lácteas no fermentadas según parámetros establecidos para el proceso. - Envasar bebidas lácteas no fermentadas de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa. - aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de bebidas lácteas no fermentadas según parámetros técnicos.	

		Programa: Preparación de Alimentos de acuerdo al requerimiento de la empresa **Ficha:** 2616081 **Lugar:** Guadalajara de Buga - Vereda La Magdalena **Fecha**: 11 y 18 de agosto de 2022 -Elaborar platos utilizando los equipos y ténicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa. -Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa. -Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones -reglamentación y normas vigentes, para la elaboración de alimentos. **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Ficha**: 2604903 **Lugar:** Guacarí **Fecha:** 28, 29 y 30 de Julio de 2022 -Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según	

		legislación sanitaria y normativa alimentaria. -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 mediadas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa -Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Ficha:** 2604903 **Lugar:** Guacarí **Fecha:** 2, 9 y 16 de agosto de 2022 -Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. -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	

		mediadas de protección con base en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos 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.	No aplica para el mes del informe	Carpeta de evidencias gestión contractual y drive 2022
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.	No aplica para el mes del informe	N.A.
D	Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos.	No aplica para el mes del informe	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.	No aplica para el mes del reporte	Ninguna
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	No aplica para el mes del reporte	Ninguna
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) y gestión contractual – GC (Informe mensual ejecución contractual, informe de actividades realizadas en las fichas. 2579689, 2616081, 2605245, 2604903 y 2605413.	Carpeta de evidencias gestión contractual y drive 2022
I	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación	En los procesos de formación se hace referencia al reglamento del aprendiz y manual de convivencia así como se enfatiza en el cumplimiento de este.	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.	Se da cumplimiento a los lineamientos del SIG y SSST	Carpeta de evidencias gestión contractual y drive 2022
K	Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios	Se realiza divulgación del portafolio de servicios del programa atención a victimas con el líder y	Carpeta de evidencias gestión contractual y drive

		funcionario de la Alcaldía el señor Jonathan Arenas, en Puerto Frazadas Municipio de Tuluá y se realiza apertura a la ficha Elaboración de Bebidas Lácteas No Fermentadas Ficha N°2605413, Fundación Hogar del Niño San Francisco de Asís, dicha reunión se sostuvo con la Señorita Camila Saavedra, se concerta grupo para Panadería Artesanal Ficha: 2614570, Concertación y Divulgación con la Fundación Sumanos, de dónde surge apertura de Ficha: 2616081 y 2616360 en la Vereda La Magdalena para impartir Formación sobre Preparación de Alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa, Se realiza concertación con grupo de Mujeres Emprendedoras de La Unión Valle, dónde surge apertura de la Ficha: 2605245 Elaboración de Productos de Repostería.	2022 - Aplicativo Sofia Plus
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" .	Pendiente realizar la certificación en cuanto este activa la convocatoria.	Ninguna
M	Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados	Se realiza la valoración de resultados de aprendizaje para las **fichas 2579344** del programa Higiene y Manipuación de Alimentos, se evaluaron los siguientes Juicios Evaluativos:	Aplicativo Sofia Plus

		* aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. *realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. *verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. *planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. **Ficha: 2579689** Elaboración de Productos Cárnicos Crudos – Fundación Hogar del Niño Guacarí, se valora los siguientes juicios evaluativos: *preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos. *recibir materia prima, insumos y equipos para elaboración de productos cárnicos crudos de acuerdo con las buenas prácticas de manufactura y parámetros técnicos. *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: 2538165** Realización de Preparciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa – barrio El Jardín Buga, se valora los siguientes juicios evaluativos: * 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 preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa. Ficha: **2579799** Realización de Productos de Repostería – La Unión, se valora los siguientes juicios evaluativos: 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. **Ficha: 2578636** Elaboración de productos Lácteos No Fermentados Corregimiento de Puerto Frazadas – Tuluá se valora los siguientes juicios evaluativos: *elaborar bebidas lácteas fermentadas según parámetros establecidos para el proceso *aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de bebidas lácteas fermentadas según parámetros técnicos. *alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con formulación establecida. *Envasar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con especificaciones para	

		el proceso de conservación y normativa.	
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	Plataforma Si Contratista

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.	107622	Dagua - La Unión	14-07-22	15-07-22

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. 1047173574 de la planilla Pago Simple mes de julio 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 (10) folios

Cordialmente,



Firma
LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
Contratista
C.C. No. 31.640.839 de Buga

Recibí a satisfacción:

Firma
MARIO CRISTOBAL ARIZA ARBELAEZ
Supervisor Contrato N° CO1.PCCNTR.3380435
Coordinador Académico