PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, Agosto 2022

Señor (a)
LUIS ALBERTO CARDENAS RODRIGUEZ
SUPERVISOR(A) CONTRATO No**.CO1.PCCNTR. 3350500**
Coordinador Academico
Coordinación Académica
Duitama- Boyaca

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

Referencia: No 3350500 del año 2022

Yesenia Lucia Serrano Hernandez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1052389497 de Duitama, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación de formación titulada y complementaria, 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: Se fija como valor total para el contrato resultante la suma de: CUARENTA MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/cte ($40.184.667); honorarios que serán pagados por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Diez (10) pagos iguales por un valor de TRES MILLONES OCHOCIENTOS QUINCE MIL PESOS m/cte ($3.815.000) correspondientes a los meses de febrero a noviembre de 2022 b) Un último pago por el valor de DOS MILLONES TREINTA Y CUATRO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS m/cte ($2.034.667) correspondiente al mes de diciembre de 2022 sin exceder la presente vigencia fiscal.

Plazo: Será hasta el 16 de diciembre de 2022.

OBJETO:
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria del programa de formación titulada regular y/o complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Durante el mes de agosto teniendo en cuenta la programación, se planeó elproceso formativo en: Planeación, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada: **TITULADA 1** Fecha 16 al 19, 22 al 26, 29 al 31 de agosto . Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos, Ficha: 2498781 **Competencia:** Implementación del plan de calidad en industrias de alimentos. **Resultados de aprendizaje:** 16 al 19, 22 al 26, 29 al 31 de agosto: Proponer planes de mejora a partir de los resultados de la verificación del plan de calidad Elaboración de: - Planeación pedagógica. - Plan de trabajo. - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataformaTerritorium. - Reporte Juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA 1** Fecha 1 al 5 de agosto. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha:	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.** **TITULADA 1** **- Anexo 1.1.** Planeación pedagógica **-Anexo 1.2** Plan de trabajo **-Anexo 1.3** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.4** Material deapoyo. **-Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación. **-Anexo 1.6** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. **-Anexo 1.7** Reporte Juicios de evaluación. **COMPLEMENTARIA 1** **-Anexo 1.8** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.9** Material de apoyo. **-Anexo 1.10** Instrumentosde evaluación **-Anexo 1.11** Reporte Juicios de evaluación.

		2605681. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa**.** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecidos. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Registrar variables de proceso y procedimientos	

		operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación -Reporte de juicios de evaluación.	
2	Ejecutar las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	Durante el mes objeto decobro: -8 de agosto asistencia reunión de instructores. -Seguimiento etapa productiva 16 al 31 de agosto. -9 al 12 de agosto desarrollo curricular revisión de juicios de evaluación.	**EVIDENCIAS 2 actividades académicas a las que sea convocado.** **-Anexo 2.1** Pantallazo correo de citación reunión de instructores. **-Anexo 2.2** Listado aprendices a los cuales se les realizo Seguimiento **-Anexo 2.3** Documento revisión de juicios de evaluación.
3	Registrar, verificar, actualizar y hacer seguimiento oportuno en los sistemas de Información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	Durante el mes objeto de cobro: **TITULADA 1** Fecha 16 al 19, 22 al 26, 29 al 31 de agosto . Tecnólogo control de calidad de la industria de alimentos, Ficha: 2498781 - Se realizo cargue del portafolio de la FPI a Territorium. **COMPLEMENTARIA 1** Fecha 1 al 5 de agosto. Higiene y manipulación de alimentos, Ficha: 2605681. -Enrutamiento de	**EVIDENCIAS 3** **Registrar, verificar, actualizar.** **TITULADA 1.** -**Anexo 3.1** Pantallazo cargue portafolio Territorium. **COMPLEMENTARIA 1** **-Anexo 3.2** Pantallazo enrutamiento de aprendices. **-Anexo 3.3** Pantallazo

		aprendices. -Asociación de aprendices. -Correo con asociación de aprendices a certificar.	asociación de aprendices. **-Anexo 3.4** Pantallazo correo con asociación de aprendices a certificar.
4	Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo a los lineamientos de la entidad.	Durante el mes objeto de cobro se: - Presento el Informe de ejecución contractual - Planilla de pago seguridad social y recibo de pago. - Cuenta de cobro - Evidencias cargadasen la carpeta One Drive	**EVIDENCIAS 4 Aportar de manera oportuna la documentación.** **-Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes agosto 2022. **-Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de julio. **-Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de agosto 2022 **-Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de agosto.
5	Rendir los informes de las acciones y los productos resultantes del proceso de aprendizaje, dentro de los plazos y formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA.	Durante el mes objeto decobro: - Se realizo el respectivo cargue de información actualización en el formulario “Avances del proyecto formativo”.	**EVIDENCIAS 5 Rendir los informesde las acciones.** -**Anexo 5.1** Reporte de cargue y envió del formulario de avances del proyecto.
6	Apoyar técnicamente la estructuracióny/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios	En este mes el centro no requirió de esta actividad paraobjeto de pago.	En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.

	cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.		

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. 4455819181 de la planilla expedida por el operador SOI del mes de julio. (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 ONE DRIVE / YESENIA SERRANO 2022

Cordialmente,

Firma
Yesenia Lucia Serrano Hernandez
Contratista
C.C. No. 1052389497

Recibí a satisfacción:

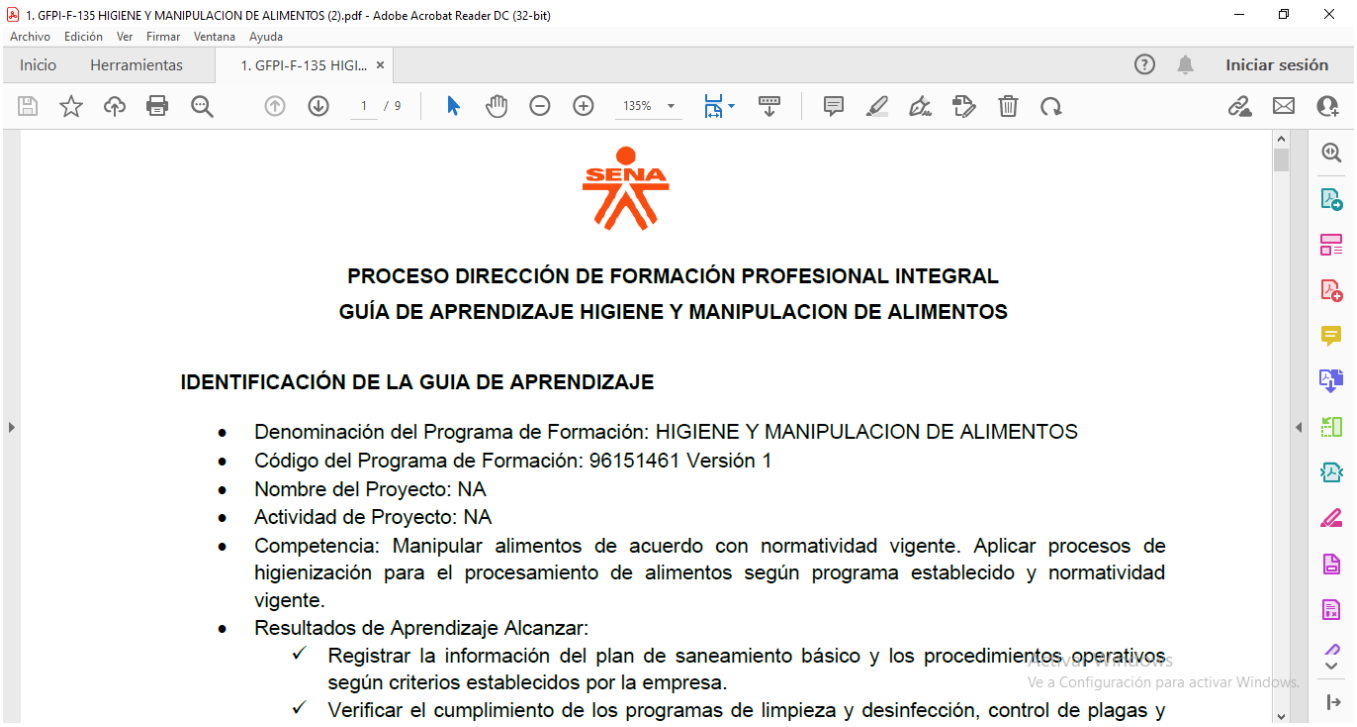
Firma
Luis Alberto Cardenas Rodriguez
Supervisor(a) Contrato 3350500 de 2022
Coordinador académico

EVIDENCIAS - AGOSTO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

Obligacion 1 - Evidencia 1- Planear, orientar y evaluar la formación profesional.

- Anexo 1.8 guía de aprendizaje



1. GFPI-F-135 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS (2).pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 1. GFPI-F-135 HIGI... Iniciar sesión

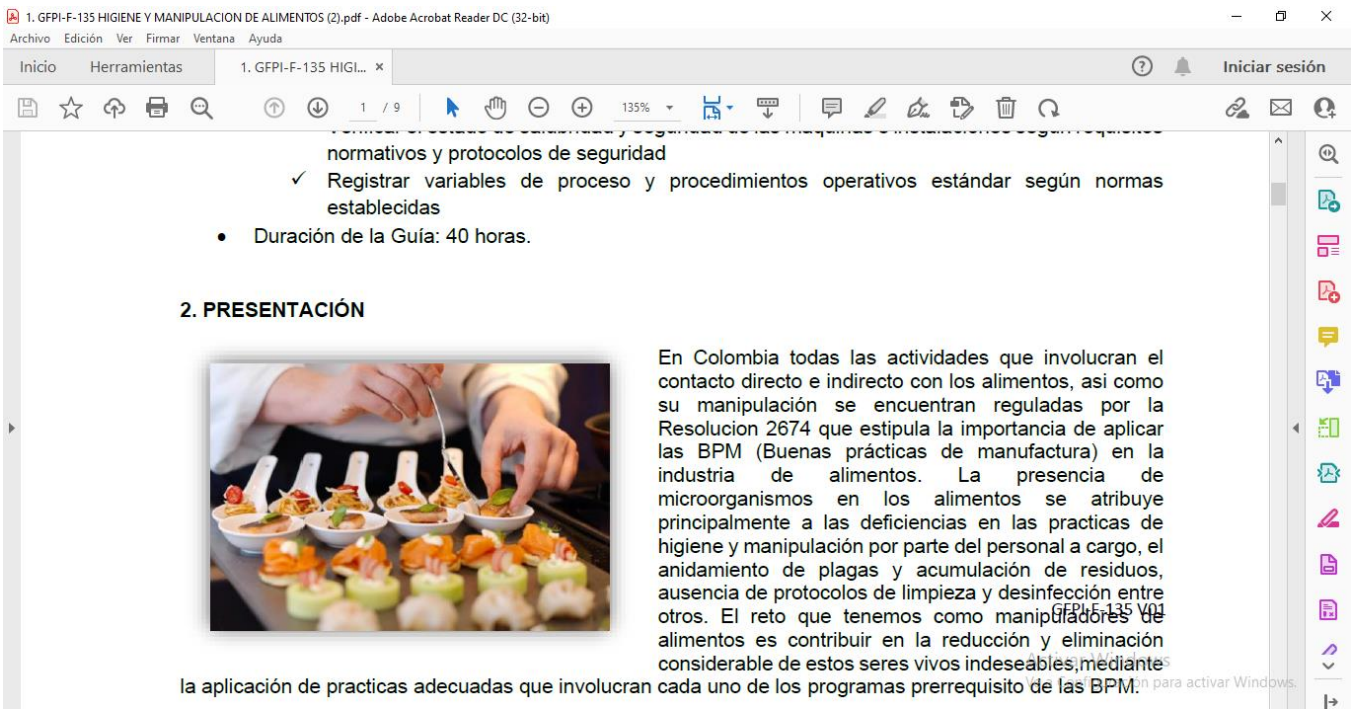
1 / 9 135%

PROCESO DIRECCIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

GUÍA DE APRENDIZAJE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS
- Código del Programa de Formación: 96151461 Versión 1
- Nombre del Proyecto: NA
- Actividad de Proyecto: NA
- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa.
  - ✓ Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y



1. GFPI-F-135 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS (2).pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)

Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda

Inicio Herramientas 1. GFPI-F-135 HIGI... Iniciar sesión

1 / 9 135%

normativos y protocolos de seguridad

  - ✓ Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas
- Duración de la Guía: 40 horas.

2. PRESENTACIÓN

En Colombia todas las actividades que involucran el contacto directo e indirecto con los alimentos, asi como su manipulación se encuentran reguladas por la Resolucion 2674 que estipula la importancia de aplicar las BPM (Buenas prácticas de manufactura) en la industria de alimentos. La presencia de microorganismos en los alimentos se atribuye principalmente a las deficiencias en las practicas de higiene y manipulación por parte del personal a cargo, el anidamiento de plagas y acumulación de residuos, ausencia de protocolos de limpieza y desinfección entre otros. El reto que tenemos como manipuladores de alimentos es contribuir en la reducción y eliminación considerable de estos seres vivos indeseables,mediante la aplicación de practicas adecuadas que involucran cada uno de los programas prerrequisito de las BPM.

GFPI-F-135 V01

1. GFPI-F-135 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS (2).pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas 1. GFPI-F-135 HIGI... Iniciar sesión
2 / 9 135%

Actividad valorativa – actitudinal:

- Desarrolla las actividades propuestas aplicando valores éticos y de respeto por los derechos de autor.
- Ambiente Requerido: Plataforma territorium, aula virtual, portátil o smarthphone.
- Materiales: hojas, lápiz, borrador,colores y esferos.

3.1 Actividades de Reflexión inicial.



3.1.1 El rol que usted juega como manipulador de alimentos no se limita únicamente a su desempeño laboral sino que también aplica en ámbitos como su hogar. A continuación lo invito a autoevaluarse, reflexionar y dar respuesta a los siguientes interrogantes:

- ¿Ha aplicado los conocimientos adquiridos en las capacitaciones anteriores de higiene y manipulación de alimentos?
- ¿Emplea los elementos de protección personal de manera adecuada evitando la contaminación de los alimentos?Justifique su respuesta.
- ¿En las actividades diarias tiene especial cuidado con los alimentos que manipula evitando la contaminación cruzada?
- ¿Mantiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte para manipular alimentos?

Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

1. GFPI-F-135 HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS (2).pdf - Adobe Acrobat Reader DC (32-bit)
Archivo Edición Ver Firmar Ventana Ayuda
Inicio Herramientas 1. GFPI-F-135 HIGI... Iniciar sesión
3 / 9 135%

Taller sesión sincronica 1:

1. *Juego de roles*: Usted es el inspector de sanidad y va a evaluar el establecimiento y/o empresa en la cual se encuentra laborando. Verifique los siguientes aspectos y de respuesta:

Aspecto a evaluar	Parametro normativo Resolución 2674	Observaciones (nivel de cumplimiento)
Instalaciones	Estan construidas en materiales que facilitan la limpieza y desinfeccion.	
Equipos y utensilios	Son de material liso y no poroso (acero inoxidable) que faciliten la limpieza y la desinfección.	
Materias primas y alimentos de origen seguro	Se verifican el estado de las materias primas antes de ser empleadas.	
	Se almacenan manteniendo la temperatura y en superficies alejadas del suelo.	
	Se rotulan y almacenan evitando la contaminación cruzada.	
Practicas de higiene personal	El personal que labora en el área tiene las uñas cortas, limpias y sin esmalte.	
	Hacen buen uso de los elementos de protección personal (gorro, tapabocas, guantes)	
	El uniforme es de color claro y se cambia todos los días.	

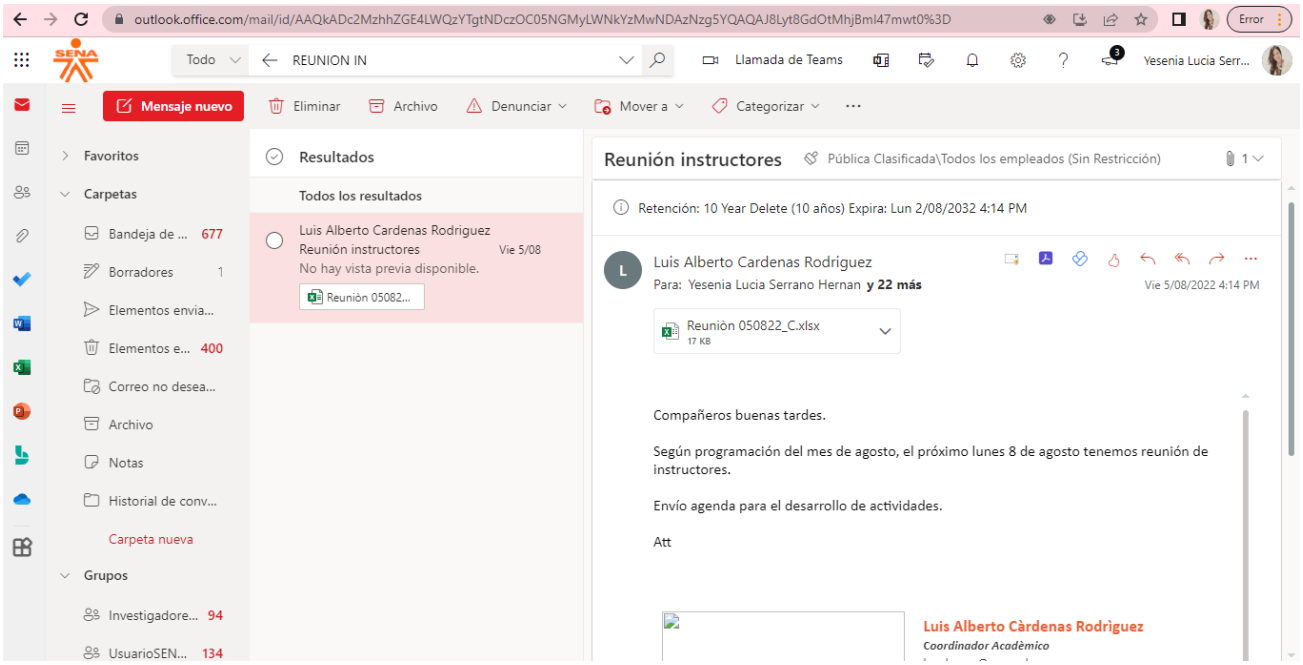
Activar Windows
Ve a Configuración para activar Windows.

EVIDENCIAS - AGOSTO 2022

CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ

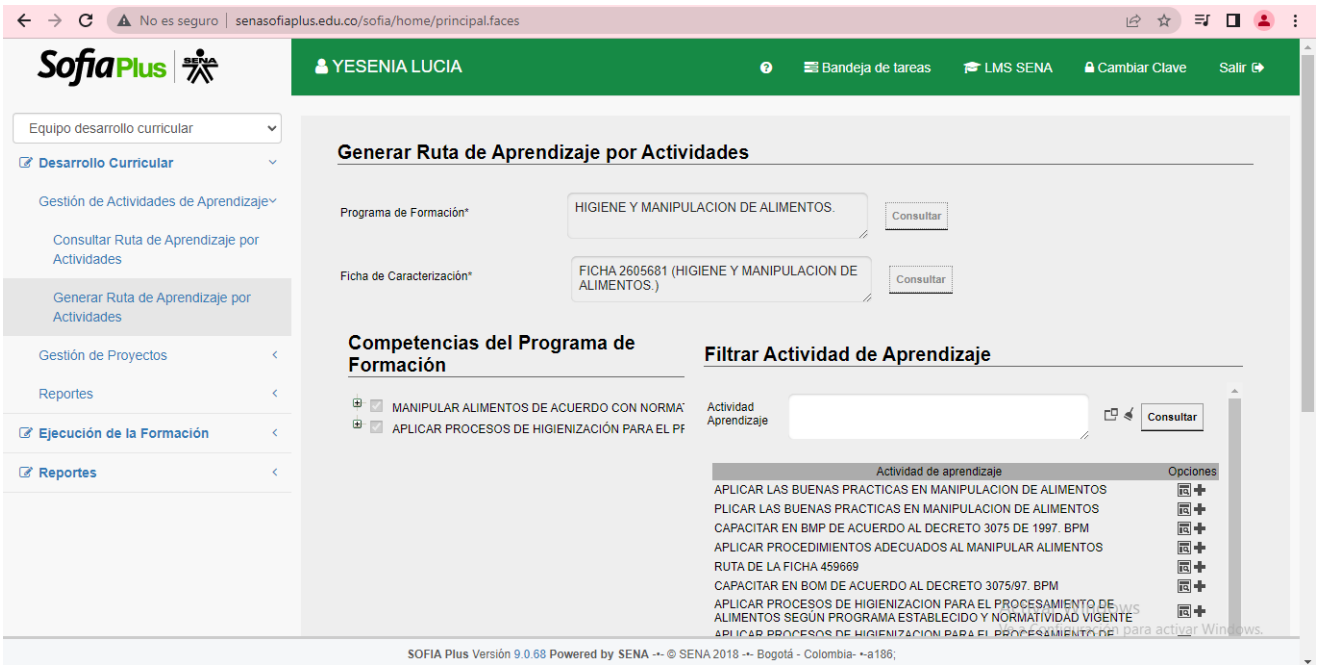
Obligación 2- EVIDENCIAS 2- Actividades académicas alas que sea convocado.

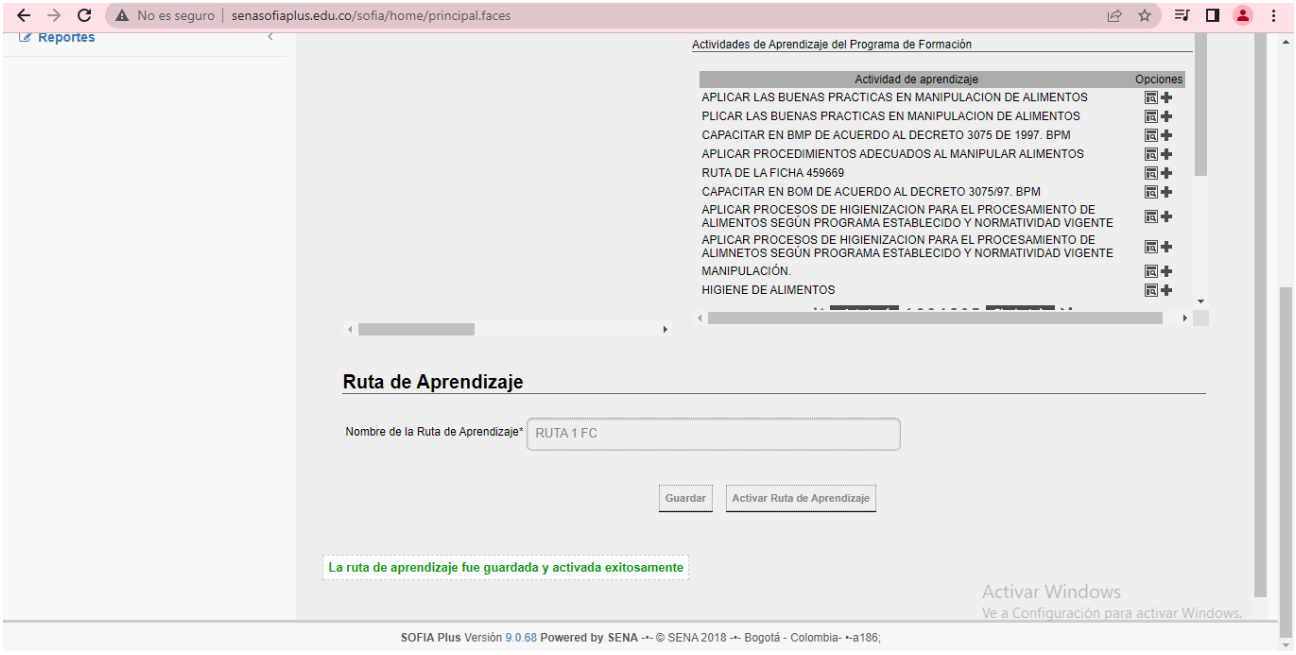
- Anexo 2.1 Pantallazo correo de citación reunión de instructores.



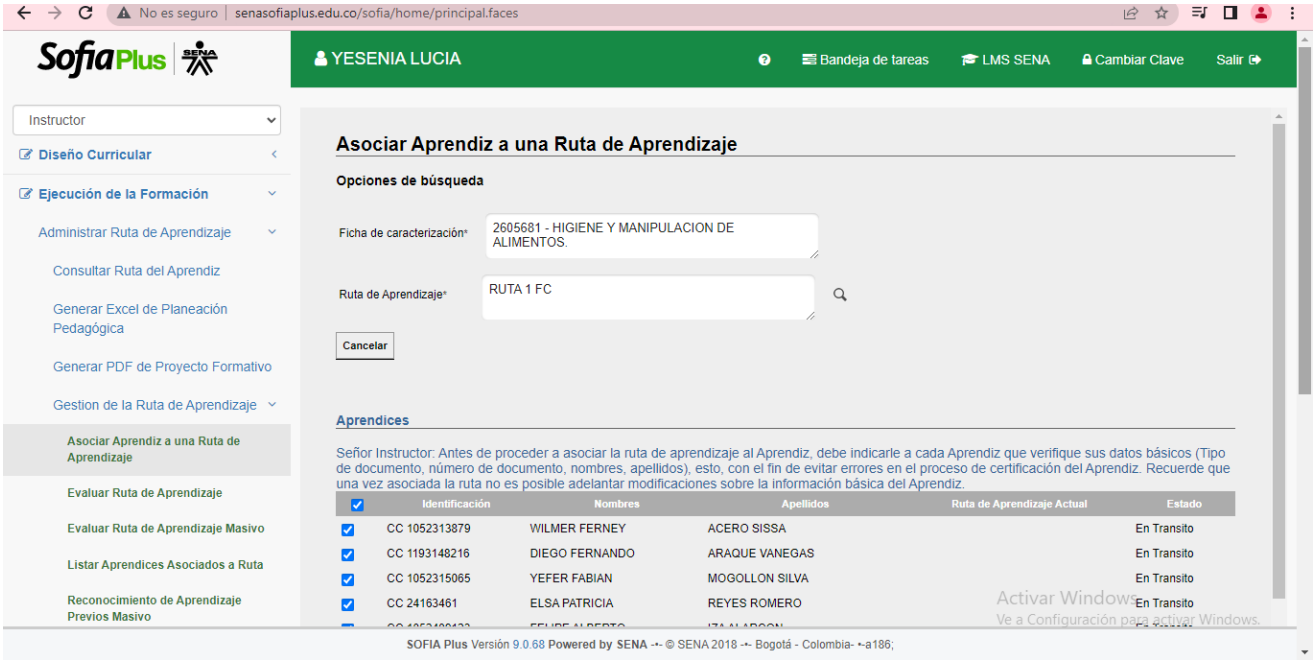
Obligacion 3 - Evidencia 3- Registrar, verificar, actualizar

- Anexo 3.2 Pantallazo enrutamiento de aprendices.



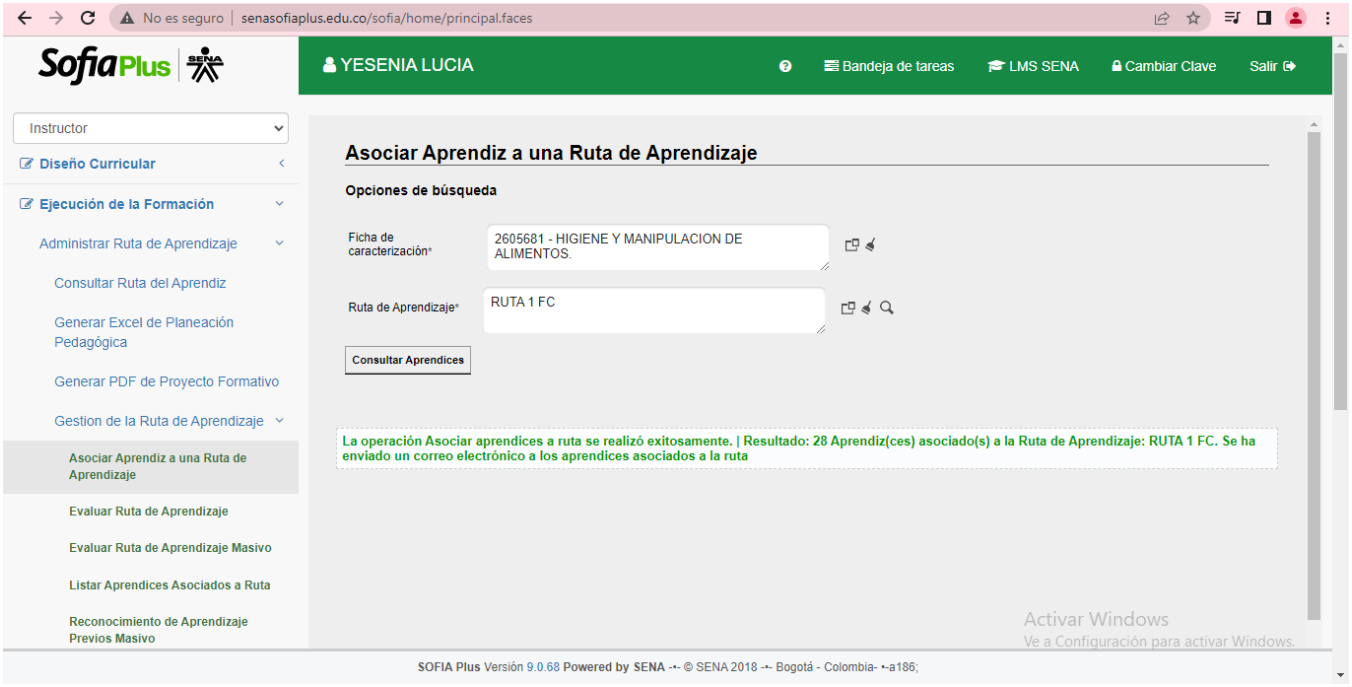


- Anexo 3.3 Pantallazo asociación de aprendices



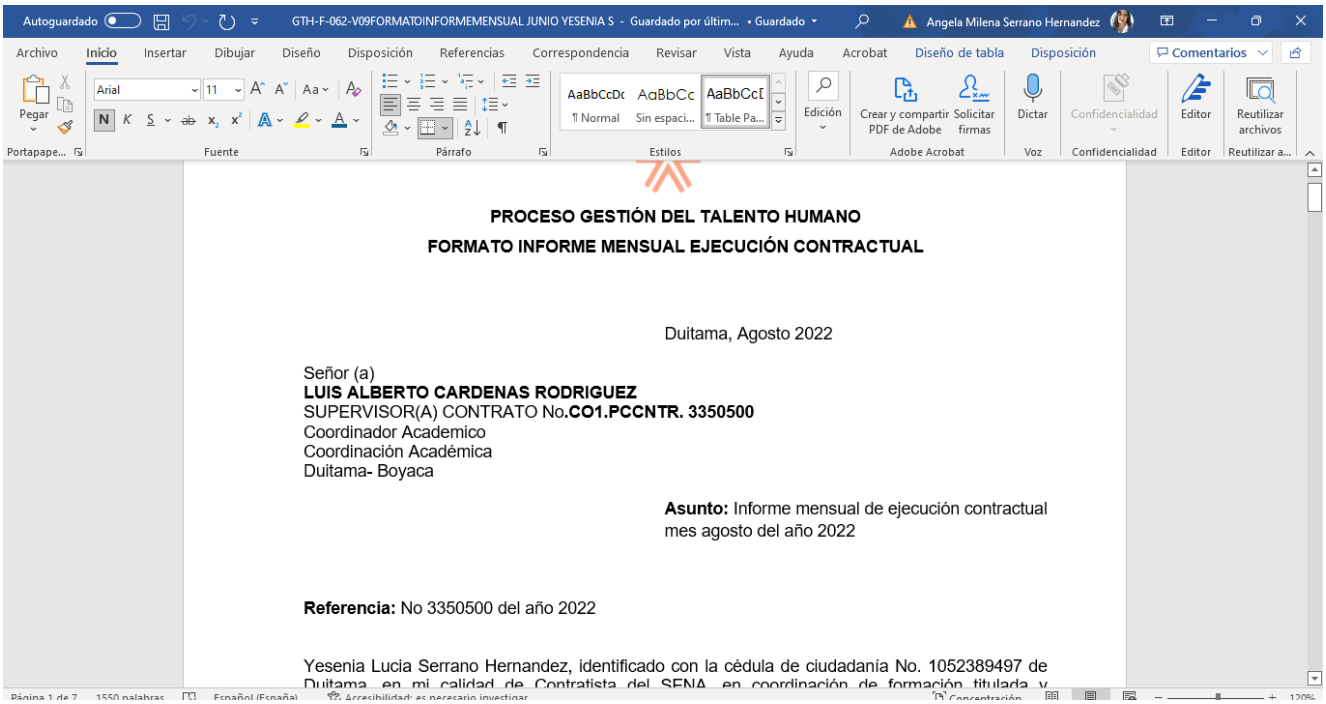
EVIDENCIAS - AGOSTO 2022

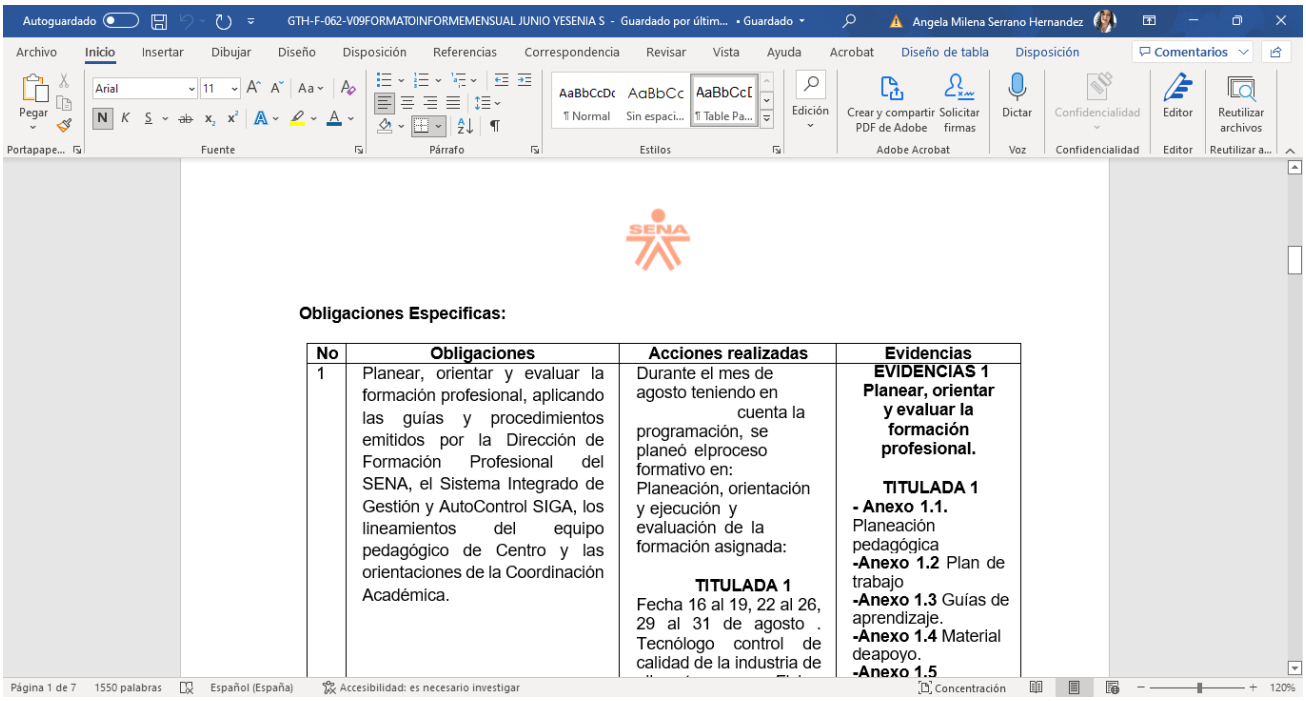
CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 3350500 – YESENIA LUCIA SERRANO HERNANDEZ



Obligacion 4 - Evidencia 4- Aportar de manera oportuna la documentacion

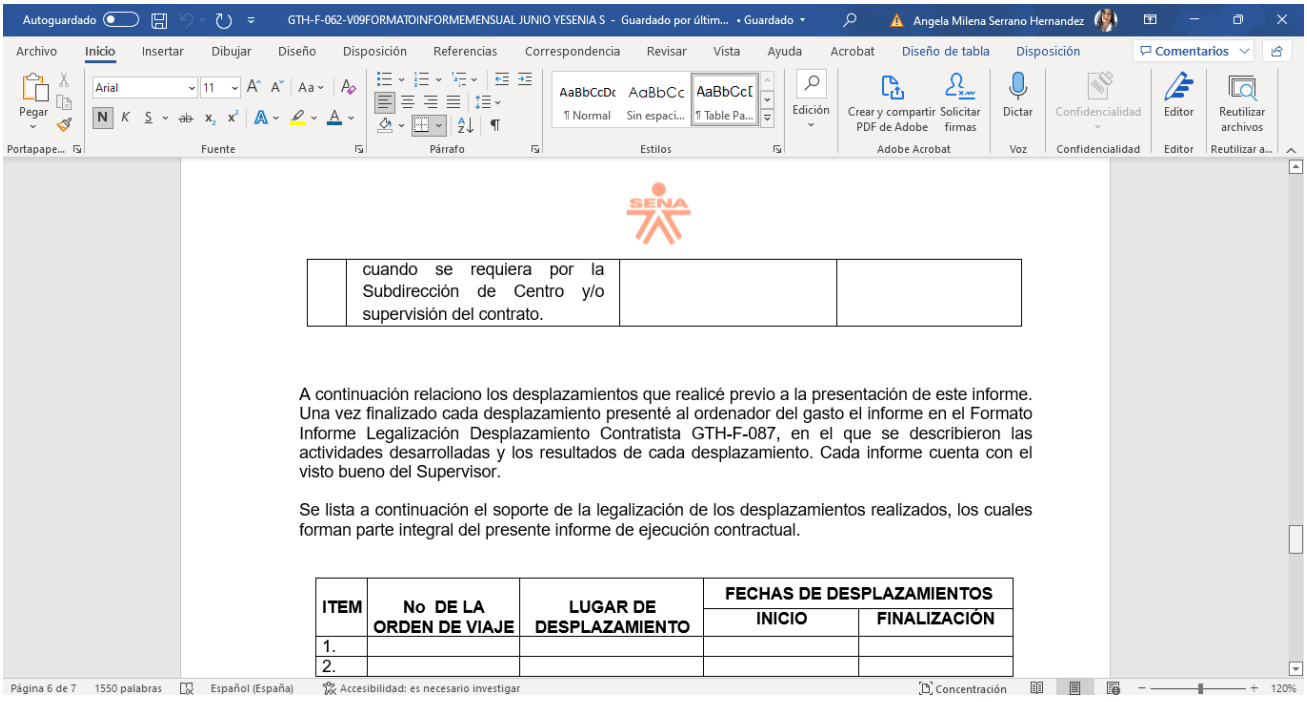
- Anexo 4.1 Informe de ejecución contractual mes agosto 2022.





Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y AutoControl SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Durante el mes de agosto teniendo en cuenta la programación, se planeó elproceso formativo en: Planeación, orientación y ejecución y evaluación de la formación asignada: **TITULADA 1** Fecha 16 al 19, 22 al 26, 29 al 31 de agosto . Tecnólogo control de calidad de la industria de	**EVIDENCIAS 1 Planear, orientar y evaluar la formación profesional.** **TITULADA 1** **- Anexo 1.1.** Planeación pedagógica **-Anexo 1.2** Plan de trabajo **-Anexo 1.3** Guías de aprendizaje. **-Anexo 1.4** Material deapoyo. **-Anexo 1.5**



	cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.		

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.				