PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Quibdò, **Agosto** 2022

Señor (a)
PETRONA RENTERIA LUNA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 3312529
Coordinador Académico
Dependencia: Formacion complementariaQuibdó – Chocó

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

Referencia: No (3312529) del año (2022)

Jhornney Osirsi Renteria Ortiz, identificado con la cédula de ciudadanía No. **26.345,000 de Llorò**, en mi calidad de Contratista del SENA, en (Formacion complementaria), en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia No (3312529), a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de Agosto objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para cada uno de los contratos la suma de VEINTISEIS MILLONES OCHOCIENTOS CUATRO MIL NOVECIENTOS SESENTA Y TRES PESOS MCTE ($26.804.963). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pagó correspondiente a VEINTISIETE (27) días del mes de febrero del 2022 por un valor de DOS MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL CIENTO SETENTA Y TRES PESOS MC/CTE. ($2.838.173). b) Siete pagos iguales correspondiente a los meses de marzo a septiembre de 2022, por valor de TRES MILLONES CIENTO CINCUENTA Y TRES MIL QUINIEBTOS VEINTICINTO MIL PESOS

M/CTE ($3.153.525), c) Un último pagó por CATORCE (14) días del mes de octubre de 2022, por valor de UN MILLON CUATROCIENTO SETENTA Y UN MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 1.471.645).

Plazo: Será hasta el 14 de octubre de 2022.

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestación de servicio de cincuenta y cuatro (54) instructores para atender los procesos de formación en el nivel Complementaria Regular en el Centro de Recursos naturales, Industria y Biodiversidad de la Regional Chocó de la vigencia 2022.

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Seleccionar estrategias de enseñanza-aprendizaje - evaluación según el programa de formación profesional y el enfoque metodológico adoptado	Para llevar a cabo estas formaciónes se cuento con una herramienta didactica como talleres,grucigramas.analisis de imágenes sobre malos habitos de manipulación,evaluaciones de conocimientos, videos proyectados. -Se explico sobre la dinámica del curso por parte de la instructora SENA. -Se realizo inducción SENA . -Se estableció horario de clases presenciales.	Guías de aprendizajes subida al DRIVE Evidencias fotográficas de la formación
2	Orientar los procesos de enseñanza-aprendizaje, según las necesidades detectadas en los procesos de evaluación, metodologías de aprendizajes	Oriente a los aprendices de manera presencial,sobre higiene y manipulación de alimentos .	Talleres Y registros fotograficos

	y programas curriculares vigentes.	**Los siguientes temas**: -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	subidos al DRIVE
3	Programar las actividades de enseñanza-aprendizaje-evaluación de conformidad con los módulos de formación y el calendario institucional y el manual de procedimiento para la ejecución de acciones de formación profesional..	Se programaron y se ejecutaron talleres de acuerdo a cada modulo visto -se realizo una evaluación de conocimientos y de producto. -Se realizo una practica sobre aplicación de la norma. -**MÓDULO 1** Peligros de los alimentos -**MÓDULO 2** Enfermedades transmitidas por los alimentos.	Taller subido al DRIVE

		-MÓDULO 3 Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos **MODULO 4** Normas de bioseguridad covid-19	
4	Llevar el registro de evidencias de la actividad enseñanza - aprendizaje en el portafolio personal para cuando sea requerido..	Se realizo el portafolio de evidencias relacionados con las actividades realizadas en el mes de agosto en el DRIVE	Evidencias en el DRIVE
5	Reportar información académica y administrativa según las responsabilidades institucionales asignadas	Se realizó el informe de actividad mensual correspondiente al mes de agosto	Informe enviado por medio virtual a la Coordinadora
6	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el manual de evaluación vigente	Se evaluaron los aprendices del curso Higiene y Manipulacion de Alimentos correspondiente al mes de agosto	Registro en sofia plus y subidas al drive
7	Atender oportunamente los requerimientos del supervisor del contrato y presentar mensualmente los informes de ejecución del contrato	Elabores informe de actividades correspondiente al mes de agosto	Informe mensual de actividades del me de agosto
8	Apoyar técnicamente en las evaluaciones de los procesos de adquisición de bienes y servicios, por el conocimiento profesional contratado previa designación de Director Regional	No aplica , hasta el momento el Director Regional no ha requirido de mi servicio para dicho proceso	No aplica
9	Reportar 160 horas mes de labores en la formación complementaria	Se reporto 8 horas diarias conforme a las obligaciones contractuales el cual se verán reflejadas en la gestión de timpo de la plataforma Sofia Plus	Reporte de gestión de tiempo en la plataforma sofia plus
10	Verificar antes de la matrícula que el personal a atender no haya realizado el programa de formación, el cual deberá ser	Se realizacio verificación del personal a atender, en	Reporte de la plataforma sofia plus

	consultado en la plataforma de Sofia plus	la plataforma sofia plus antes de ser matriculados.	
11	Aplicar al proceso de certificación de norma de competencia “Orientar formación Presencial de Acuerdo con Procedimiento Técnico y Normativo”, según las normas que aplican a la función del instructor	NO APLICA, debido a que no se realizó ningún proceso de certificación de norma de competencias para este periodo.	No aplica

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 8360408044 mi planilla y correspondiente al 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 (xx) folios

Cordialmente,

Firma

JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
Contratista
C.C. No. 26345000 de Llorò

Recibí a satisfacción:

Firma

PETRONA RENTERIA LUNA
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 3312529
Coordinador Académico

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS :





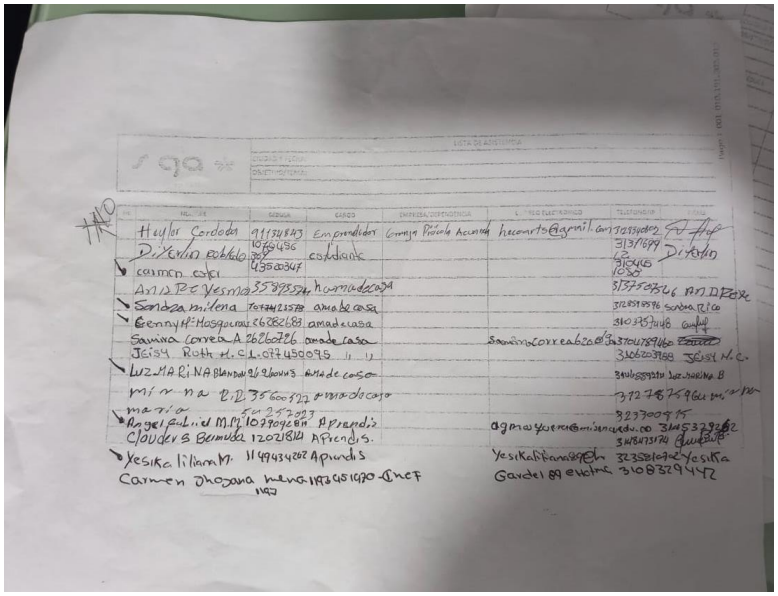


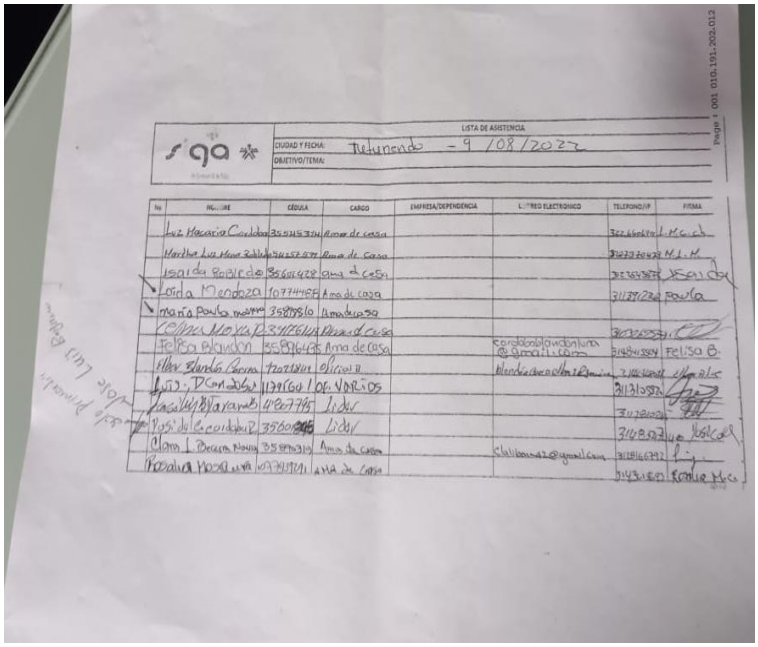




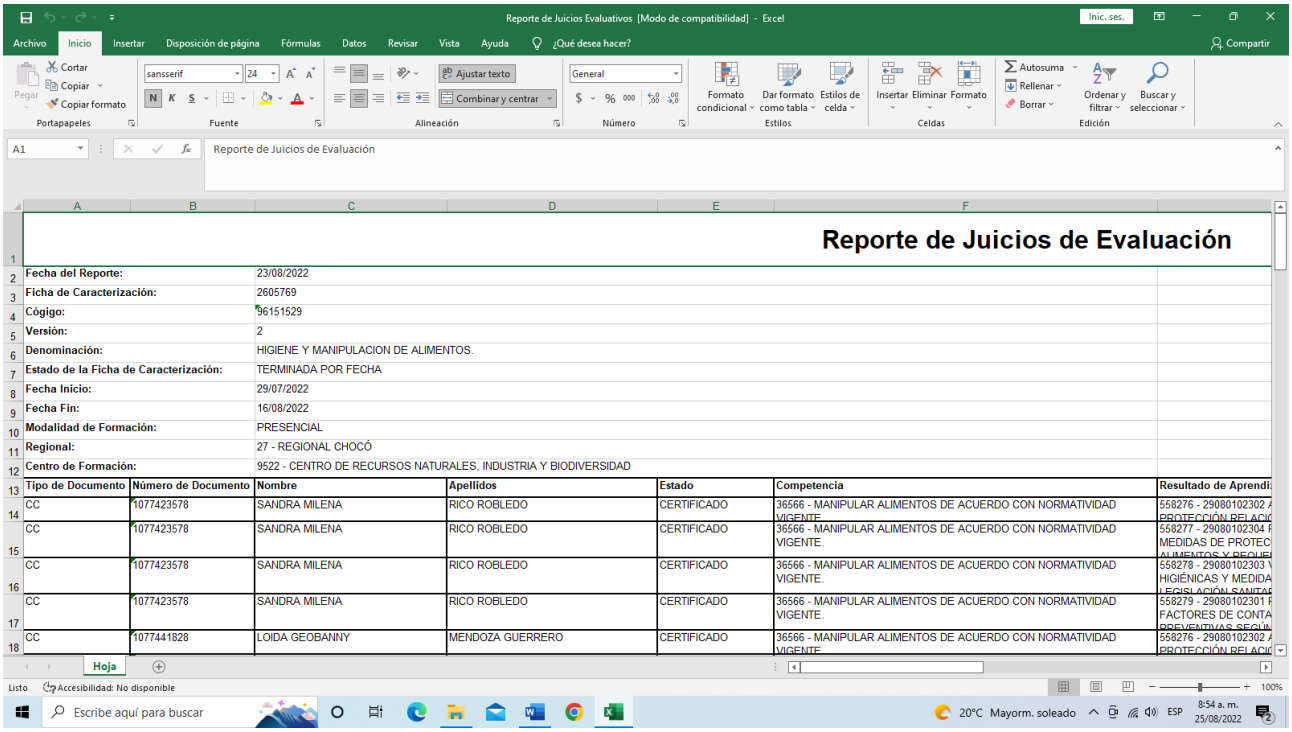


LISTADOS DE ASISTENCIAS





REPORTE DE JUICIO EVALUATIVO

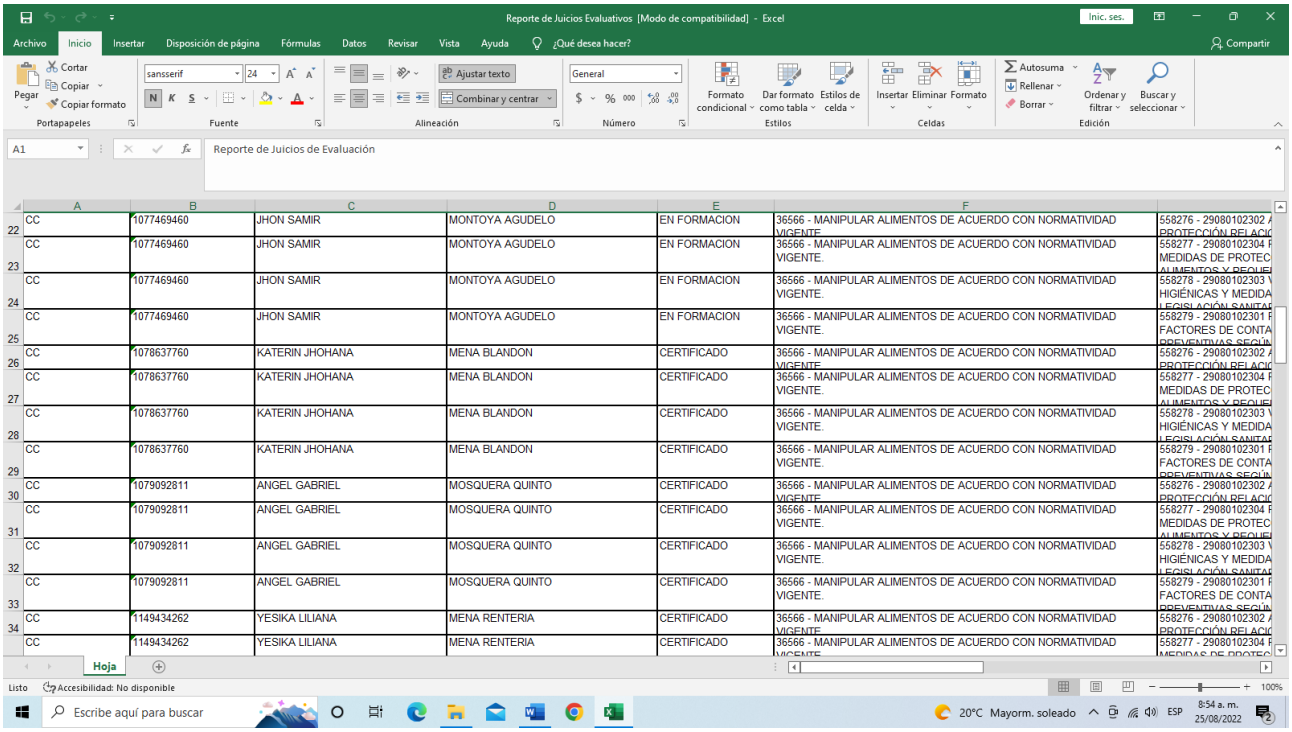


Reporte de Juicios Evaluativos [Modo de compatibilidad] - Excel

Reporte de Juicios de Evaluación

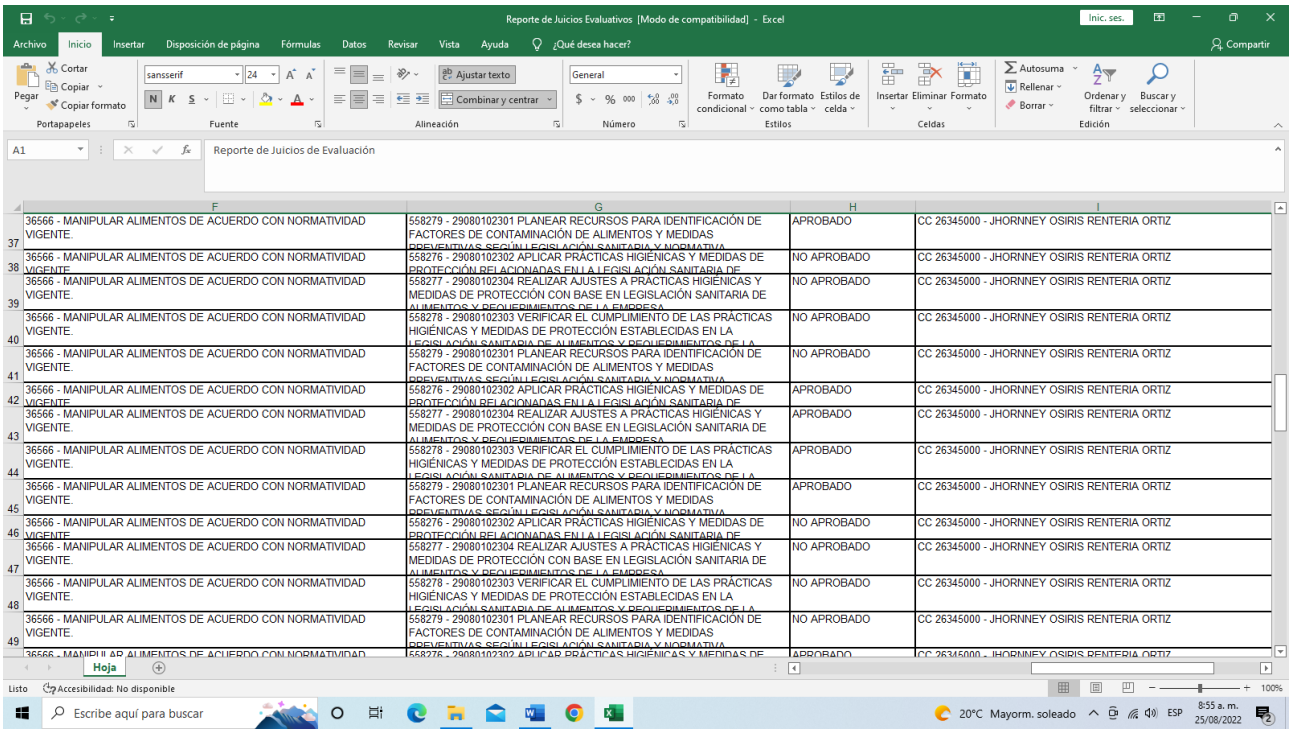
Fecha del Reporte:	23/08/2022
Ficha de Caracterización:	2605769
Código:	96151529
Versión:	2
Denominación:	HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.
Estado de la Ficha de Caracterización:	TERMINADA POR FECHA
Fecha Inicio:	29/07/2022
Fecha Fin:	16/08/2022
Modalidad de Formación:	PRESENCIAL
Regional:	27 - REGIONAL CHOCÓ
Centro de Formación:	9522 - CENTRO DE RECURSOS NATURALES, INDUSTRIA Y BIODIVERSIDAD

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendi
CC	1077423578	SANDRA MILENA	RICO ROBLEDO	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 A PROTECCIÓN RELACIO
CC	1077423578	SANDRA MILENA	RICO ROBLEDO	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 F MEDIDAS DE PROTEC ALIMENTOS Y PEQUEÑ
CC	1077423578	SANDRA MILENA	RICO ROBLEDO	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 V HIGIÉNICAS Y MEDIDA LEGISLACIÓN SANITAR
CC	1077423578	SANDRA MILENA	RICO ROBLEDO	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 F FACTORES DE CONTA PREVENTIVAS SEGÚN
CC	1077441828	LOIDA GEOBANNY	MENDOZA GUERRERO	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 A PROTECCIÓN RELACIO



Reporte de Juicios Evaluativos [Modo de compatibilidad] - Excel

Tipo de Documento	Número de Documento	Nombre	Apellidos	Estado	Competencia	Resultado de Aprendi
CC	1077469460	JHON SAMIR	MONTOYA AGUDELO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 A PROTECCIÓN RELACIO
CC	1077469460	JHON SAMIR	MONTOYA AGUDELO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 F MEDIDAS DE PROTEC ALIMENTOS Y PEQUEÑ
CC	1077469460	JHON SAMIR	MONTOYA AGUDELO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 V HIGIÉNICAS Y MEDIDA LEGISLACIÓN SANITAR
CC	1077469460	JHON SAMIR	MONTOYA AGUDELO	EN FORMACION	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 F FACTORES DE CONTA PREVENTIVAS SEGÚN
CC	1078637760	KATERIN JHOHANA	MENA BLANDON	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 A PROTECCIÓN RELACIO
CC	1078637760	KATERIN JHOHANA	MENA BLANDON	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 F MEDIDAS DE PROTEC ALIMENTOS Y PEQUEÑ
CC	1078637760	KATERIN JHOHANA	MENA BLANDON	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 V HIGIÉNICAS Y MEDIDA LEGISLACIÓN SANITAR
CC	1078637760	KATERIN JHOHANA	MENA BLANDON	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 F FACTORES DE CONTA PREVENTIVAS SEGÚN
CC	1079092811	ANGEL GABRIEL	MOSQUERA QUINTO	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 A PROTECCIÓN RELACIO
CC	1079092811	ANGEL GABRIEL	MOSQUERA QUINTO	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 F MEDIDAS DE PROTEC ALIMENTOS Y PEQUEÑ
CC	1079092811	ANGEL GABRIEL	MOSQUERA QUINTO	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 V HIGIÉNICAS Y MEDIDA LEGISLACIÓN SANITAR
CC	1079092811	ANGEL GABRIEL	MOSQUERA QUINTO	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 F FACTORES DE CONTA PREVENTIVAS SEGÚN
CC	1149434262	YESIKA LILIANA	MENA RENTERIA	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 A PROTECCIÓN RELACIO
CC	1149434262	YESIKA LILIANA	MENA RENTERIA	CERTIFICADO	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 F MEDIDAS DE PROTEC



	F	G	H	I
37	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
38	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	NO APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
39	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	NO APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
40	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	NO APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
41	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	NO APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
42	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
43	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
44	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
45	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
46	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE	NO APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
47	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558277 - 29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA	NO APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
48	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558278 - 29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA	NO APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
49	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.	558279 - 29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA	NO APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ
	36566 - MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD	558276 - 29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE	APROBADO	CC 26345000 - JHORNNEY OSIRIS RENTERIA ORTIZ