**PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

RIOHACHA 31 DE OCTUBRE de 2022

Señor (a)

**JAVIER ANTONIO CARRILLO PINTO**

SUPERVISOR(A) CONTRATO No**. 3408243**
**Cargo del supervisor**

**Dependencia Centro Industrial y de Energías AlternativasRIOHACHA**

**Asunto:** Informe mensual de **OCTUBRE** ejecucióncontractual Mes del año 2022

**Referencia:** No CO1.PCCNTR 3408243 del 2022

**JORGE LUIS VIDES URQUIJO**, identificado con la cédula de ciudadanía **No.15.208.909 de Maicao**, en mi calidad de Contratista del SENA, Regional Guajira en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **OCTUBRE** objeto de cobro.
**Valor y forma de Pago**: el valor de contrato es de TRENTA MILLONES DE PESOS M/L ($30.000.000) sin IVA. El SENA pagara al (la) contratista los honorarios pactados, de la siguiente manera: a) diez meses (10) pagos iguales por los meses de febrero a Noviembre de 2022 por un valor de TRES MILLONES DE PESOS M/L ($ 3.000.000)cada uno.
**Plazo:** Será hasta el 30 de NOVIEMBRE de 2022



@SENAComunica www.sena.edu.co

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

| **OBJETO:** *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)* |
|---|
| Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos Técnicos Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Complementaria de la Programación de atención a población víctima y vulnerable ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral enel Centro Industrial y de Energías Alternativas de la Regional Guajira |

**Obligaciones Específicas:** *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentrodel siguiente cuadro)*

| No | Obligaciones | Acciones realizadas | Evidencias |
|---|---|---|---|
| 1 | Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con lo establecido en la Guía deDesarrollo Curricular GFPI-G 012 o normatividad vigente | Ejecutar la Formación Profesional Integral de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo CurricularGFPI-G 012 o normatividad vigente | Guías de aprendizaje formato GFPI-F-019 paracada programa de formación asignado, los cuales se encuentran en SOFIA Plus, en el Portafolio del Instructor y resultados de aprobaciónde los resultados de aprendizajes propuestas en la guía de aprendizaje. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2 | Realizar y entregar informes de Ejecución dela Formación ProfesionalIntegral cuando el Centrode Formación lo requiera,con las novedades académicas, disciplinarias, para los comités de evaluación y seguimiento del Centro y como parte de la evidencia de seguimientoy cumplimiento de las obligaciones Contractuales. | Entrega de informe contractual e informe de evidencias de programas completarías en cocina básica. | Informe contractual formato GTH-F-062 V09Evidencia fotográfica formato DO-F-012 V.05 |
| 3 | Evaluar las evidencias de aprendizaje (Desempeño, Producto y Conocimiento) – consignadas dentro del Portafolio de Evidenciasque corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad. | Ejecución del programa de formación complementaria presencial en Higieney manipulación de alimentos, Cocina Básica, Cocina Internacional, EL trabajos de equipo con las respectivas guías de aprendizajes | Evidencia de Conocimiento trabajo colaborativo. Evidencia de desempeño ponencia y participación de cada aprendiz en los encuentros de formación a través de la metodología de Observación Y la practica en la cocina Evidencia de producto, Entrega de talleres Asignados en la guía de aprendizaje. |
| 4 | Entregar soportes e información de calidad requeridos en el procesode ingreso de aprendices matriculados en los programas de Formación Complementaria tales como: | Entrega de documentos para lamatrícula de grupos de formación complementaria en los programas de higiene y manipulación de alimentos, cocinabásica, y | Oficina administración educativa del centro industrial y de energías alternativas |



@SENAComunica www.sena.edu.co

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

| | | | |
|---|---|---|---|
| | Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad. | cocina internacional | |
| 5 | Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información definido por la entidad para la Gestión Académica mediante las Siguientes actividades: a) Verificar el estado de totalidad de los aprendices en el proceso de selección y matricula. b) Registrar juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, crear y asociar aprendices a la ruta de aprendizaje c) Comunicar al Coordinador Académico o supervisor de contrato sobre anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro De la información. | Se verifica el númerode aprendices matriculados Vs ladocumentación entregada. Se asocia y se en ruta a los aprendices a la competencia. Se emiten juicios Evaluativos. | Aplicativo Sena Sofíaplus |
| 6 | Aplicar y hacer cumplir el Reglamento del aprendiz,así como el manual de convivencia del Centro de Formación. | Los aprendices cumplen con los deberes que aplican para ellos lo cual se evidencia con su desempeño en las secciones de formación | No APLICA |
| 7 | Participar cuando el centro de formación lo requiera en | Durante el mes nose realizó actividad | NO APLICA |



@SENAComunica www.sena.edu.co

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

| | | | |
|---|---|---|---|
| | actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificado para los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La promoción del portafolio de servicios e) Procesos de Seguimiento en la etapa productiva de los aprendices que le sean asignados autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo | relacionada con la obligación | |
| 8 | Tramitar las cuentas de cobro en las fechas definidas por el Centro de Formación y de acuerdo con el plan de pagos, así como la entrega de los informesy soportes requeridos según la normatividad vigente | Se realizó procesos Correspondiente ala obligación y normativa del centro de formación de acuerdo a las fechas correspondientes. | Aplicativo secop II |
| 9 | Aplicar al proceso de certificación de la normade competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON | Pendiente a la capacitación en la orientación a procesos formativos | NO APLICA |



@SENAComunica www.sena.edu.co

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

| | | | |
|---|---|---|---|
| | BASE EN LOS PLANESDE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización. “ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTOTÉCNICO Y NORMATIVO" o en su defecto deberá aplicar al proceso de certificación de la normaen el caso que se encuentre vencido y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de la inscripción efectiva a mismo, en el informe deejecución contractual antes de la terminación del contrato. | | |
| 10 | Impartir Formación Profesional Integral en el área designada en sus diferentes modalidades y niveles con un alcance mínimo de 160 horas Mensuales. | Ejecución de las horas programadas para este mes, a lassiguientes fichas asignadas: **2652369**, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO, 48 HORAS.<br><br>2652990, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO, 48 HORAS.<br><br>2667095, HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO, 48 HORAS. | Reporte estadístico Sena Sofía plus |



@SENAComunica www.sena.edu.co

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 11 | Desarrollar las actividades adicionales que se requieran para laejecución del contrato, tales como ajustarse a las políticas de comunicación del SENAy aplicación de las TIC (Manejar los sitios Web oficiales, Manejo Secop II, utilizar correctamentelos correos electrónicos, revisarlos periódicamente y contestar requerimientos); El contratista deberá ejecutar su contrato conforme al Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol “SIGA” del SENA el cual se encuentra documentadoen la plataforma CompromISO, para lo cual deberá conocer apoyar y participar en las actividades propias del SIGA y del MIPG, velar por la correcta utilización de la imagen institucional, reportar al área de comunicaciones de la Regional los eventos o actividades a realizar que requieran divulgación. | . NO APLICA | 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. | NO APLICA | NO APLICA | Np | Np |
| 2. | NO APLICA | NO APLICA | Np | Np |

***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. 9437441_603 de la planilla, operador y periodo**. Julio** (Decreto Ley 2106 de 2019 – " *Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

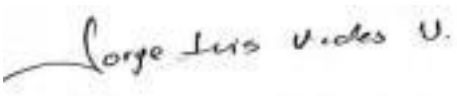
Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI_NO_X_ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en

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 ( 29 ) folios

Cordialmente,



Firma JORGE LUIS VIDES URQUIJO

**Contratista**

C.C. No. 15208909

Recibí a satisfacción:

Firma

**JAVIER CARRILLO PINTO**
**Supervisor(a) Contrato No CO1.PCCNTR 3408243 de 2022**

Cargo



@SENAComunica www.sena.edu.co

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

**INFORME DE EVIDENCIAS MES DE OCTUBRE DE 2022**

**CARGO**

**INSTRUCTOR DE COCINA BASICA**

**CENTRO INDUSTRIAL Y DE ENERGÍAS ALTERNATIVAS**
**REGIONAL GUAJIRA**
**SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA"**
**RIOHACHA – LA GUAJIRA**
**2022**

**Anexos Evidencias mes de OCTUBRE de 2022**

A continuación, se presentan las evidencias de las actividades ejecutadas durante el mes de **OCTUBRE** de 2022, en lo que corresponde al cumplimiento de las obligaciones específicas establecidas en el contrato de prestación de servicios No **CO1.PCCNTR.3408243** de la vigencia 2022.

**CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO FICHA: 2652369**
**CODIGO:96151529. Inicio 03/10/2022 TERMINA 17/10/2022**

**COMPETENCIA DE APRENDIZAJE**: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

**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 alimento.

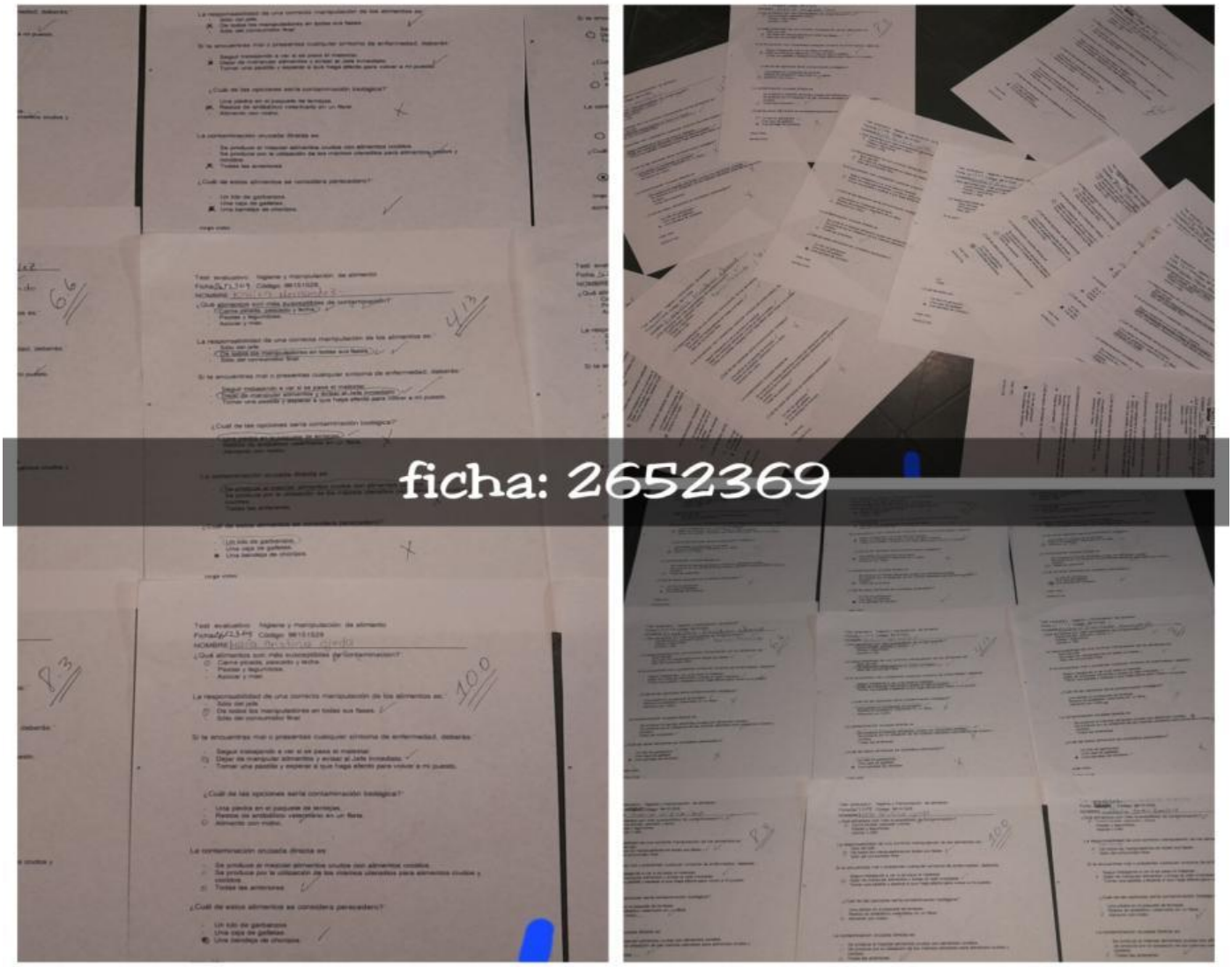
**VERIFICAR** el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

**REALIZAR** ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

## EVIDENCIAS DE SOCIALIZACION DE LOS TEMAS ESPECÍFICOS

Evidencias del material de estudio resoluciones, 719 de 2015, clasificación de los alimentos, 1057 de 2010, miel de abeja, 2674 de 2013 en general, 2505 de 2004 trasporte de alimento, 2674 de 2013 etiquetado nutricional y frontal, 2115 de 2007 agua potable, 2184 de 2019 uso de las bolsas plásticas, 666 de 2020 protocolo de seguridad covid-19 5109 2005, etiquetado de alimento, 604 de 1993 ventas de alimentos en vías públicas, 1500 de 2007 carnes comestibles y sus derivados.

CONOCIMIENTOS PREVIOS



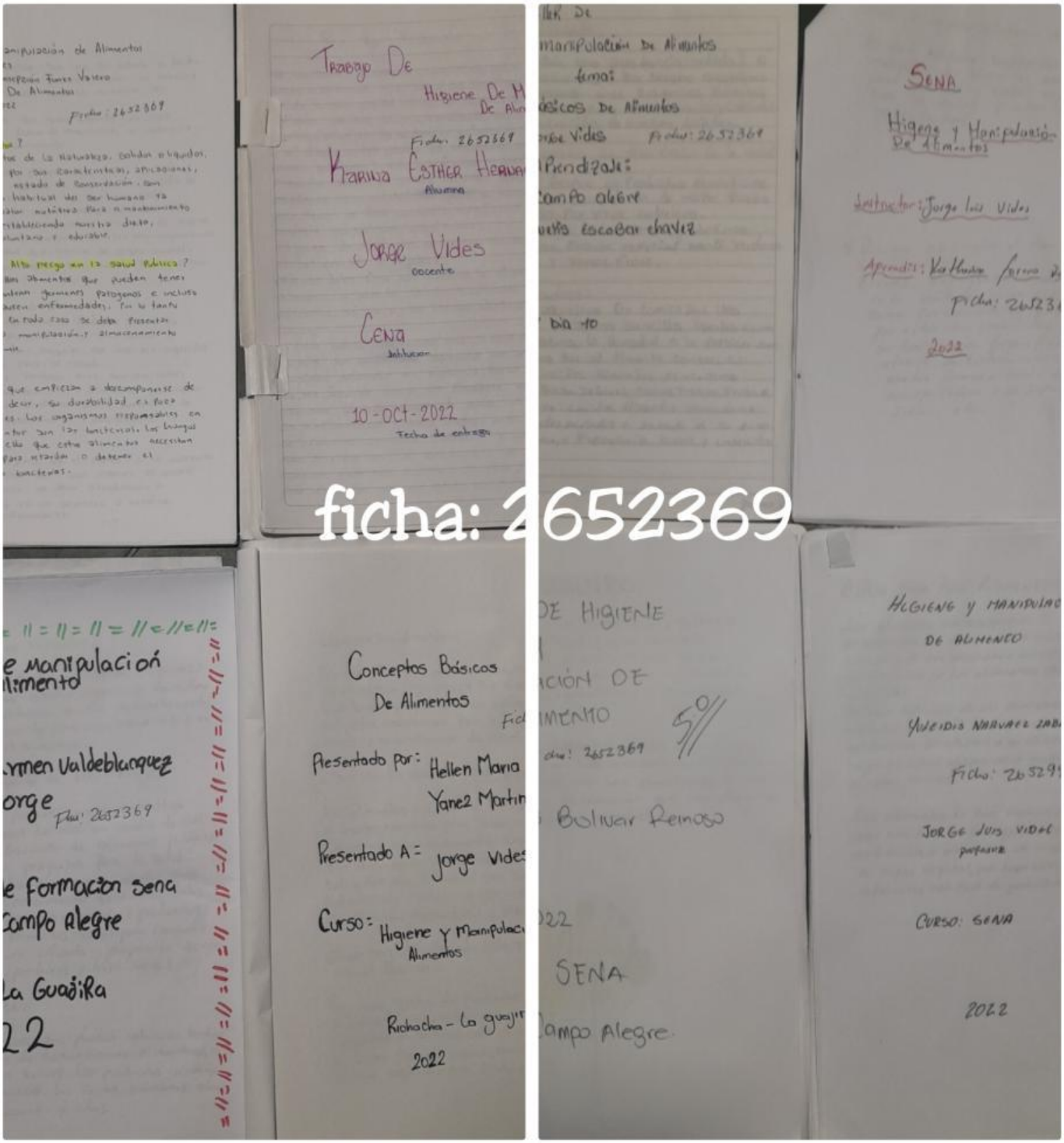
# EXPOSICIONES



# SOCIALIZACIÓN DEL MANUAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTO



# TRABAJO ESCRITO



# EVALUACIÓN FINAL



## PREPARACIÓN FINAL, EVALUACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS



**CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO FICHA 2652990 CODIGO 96151529. Inicio 03/10/2022 TERMINA 15/10/2022**

**COMPETENCIA DE APRENDIZAJE**: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

**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 alimento.

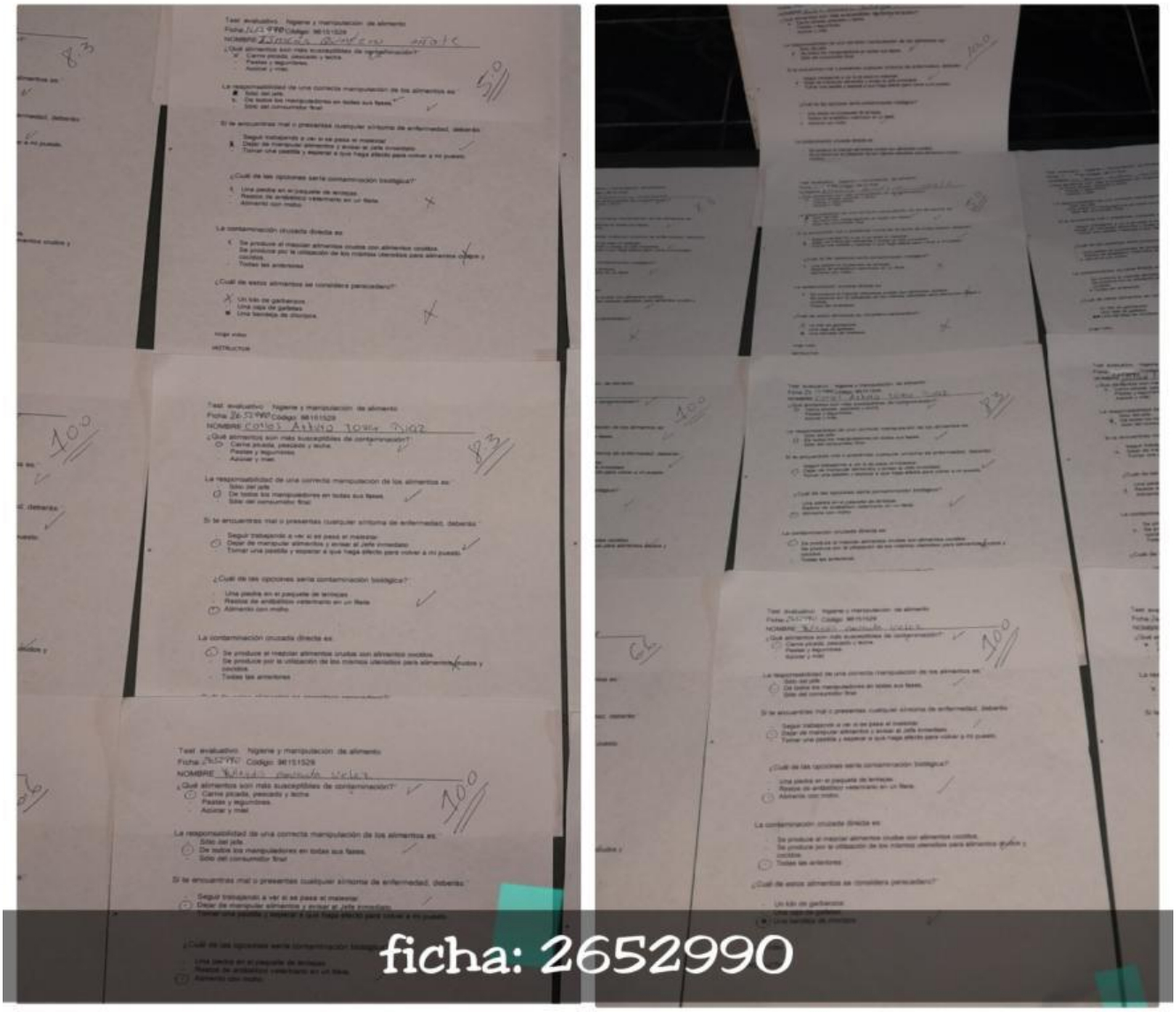
**VERIFICAR** el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

**REALIZAR** ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa.

## EVIDENCIAS DE SOCIALIZACION DE LOS TEMAS ESPECÍFICOS

Evidencias del material de estudio resoluciones, 719 de 2015, clasificación de los alimentos, 1057 de 2010, miel de abeja, 2674 de 2013 en general, 2505 de 2004 trasporte de alimento, 2674 de 2013 etiquetado nutricional y frontal, 2115 de 2007 agua potable, 2184 de 2019 uso de las bolsas plásticas, 666 de 2020 protocolo de seguridad covid-19 5109 2005, etiquetado de alimento, 604 de 1993 ventas de alimentos en vías públicas, 1500 de 2007 carnes comestibles y sus derivados.

CONOCIMIENTOS PREVIOS



# EXPOSICIONES



# EVALUACIÓN FINAL DEL MANUAL DEL MANIPULADOR



# PREPARACIÓN FINAL, DEMOSTRACIÓN DE LA ESCOGENCIA DE LA MATERIAS PRIMAS









ficha: 2652990





**CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO FICHA 2667095 CODIGO 96151529. Inicio 21/10/2022 TERMINA 27/10/2022**

**COMPETENCIA DE APRENDIZAJE**: manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

**RESULTADOS DE APRENDIZAJE:**

**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 alimento.

**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.

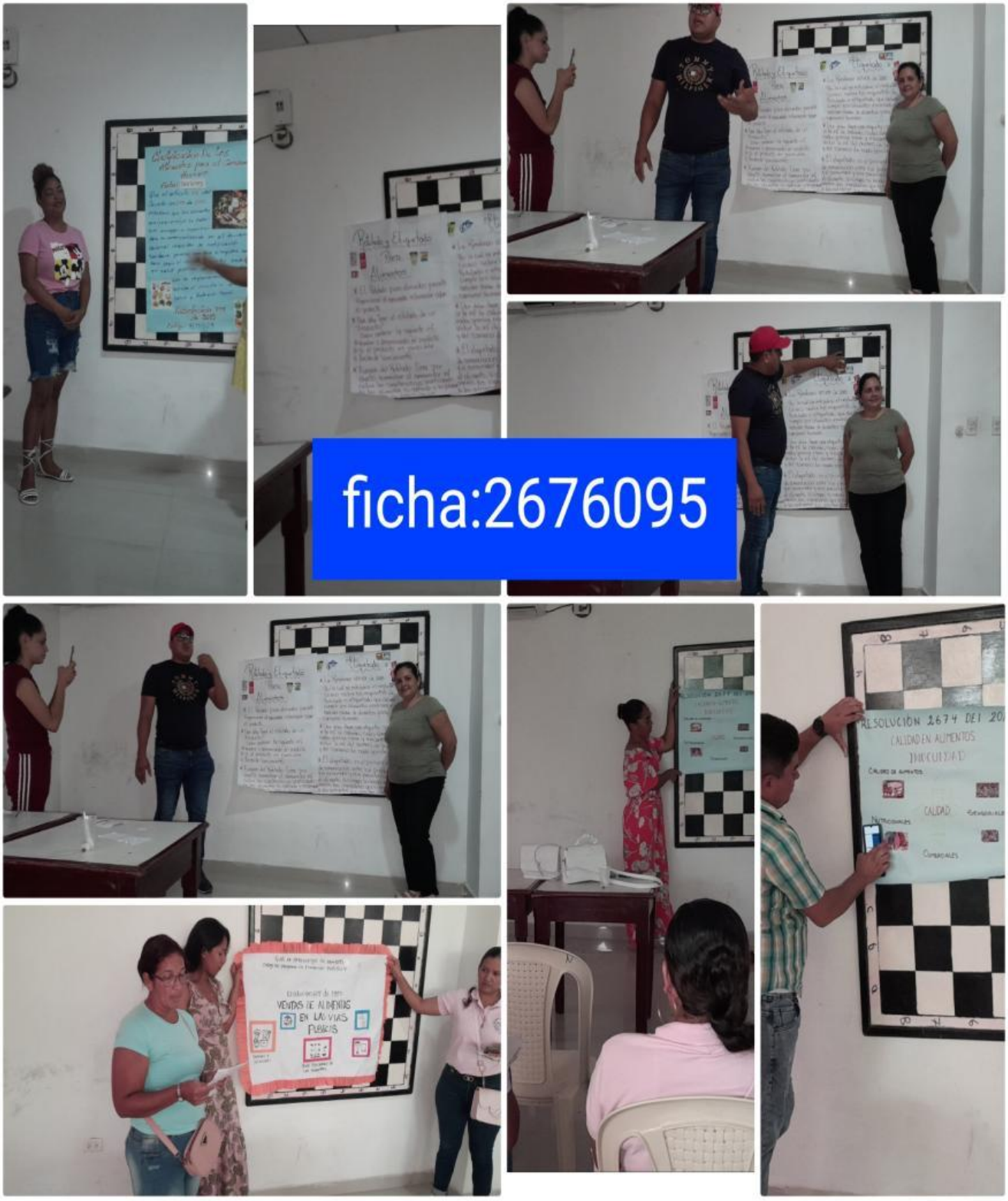
## EVIDENCIAS DE SOCIALIZACION DE LOS TEMAS ESPECÍFICOS

Evidencias del material de estudio resoluciones, 719 de 2015, clasificación de los alimentos, 1057 de 2010, miel de abeja, 2674 de 2013 en general, 2505 de 2004 trasporte de alimento, 2674 de 2013 etiquetado nutricional y frontal, 2115 de 2007 agua potable, 2184 de 2019 uso de las bolsas plásticas, 666 de 2020 protocolo de seguridad covid-19 5109 2005, etiquetado de alimento, 604 de 1993 ventas de alimentos en vías públicas, 1500 de 2007 carnes comestibles y sus derivados.

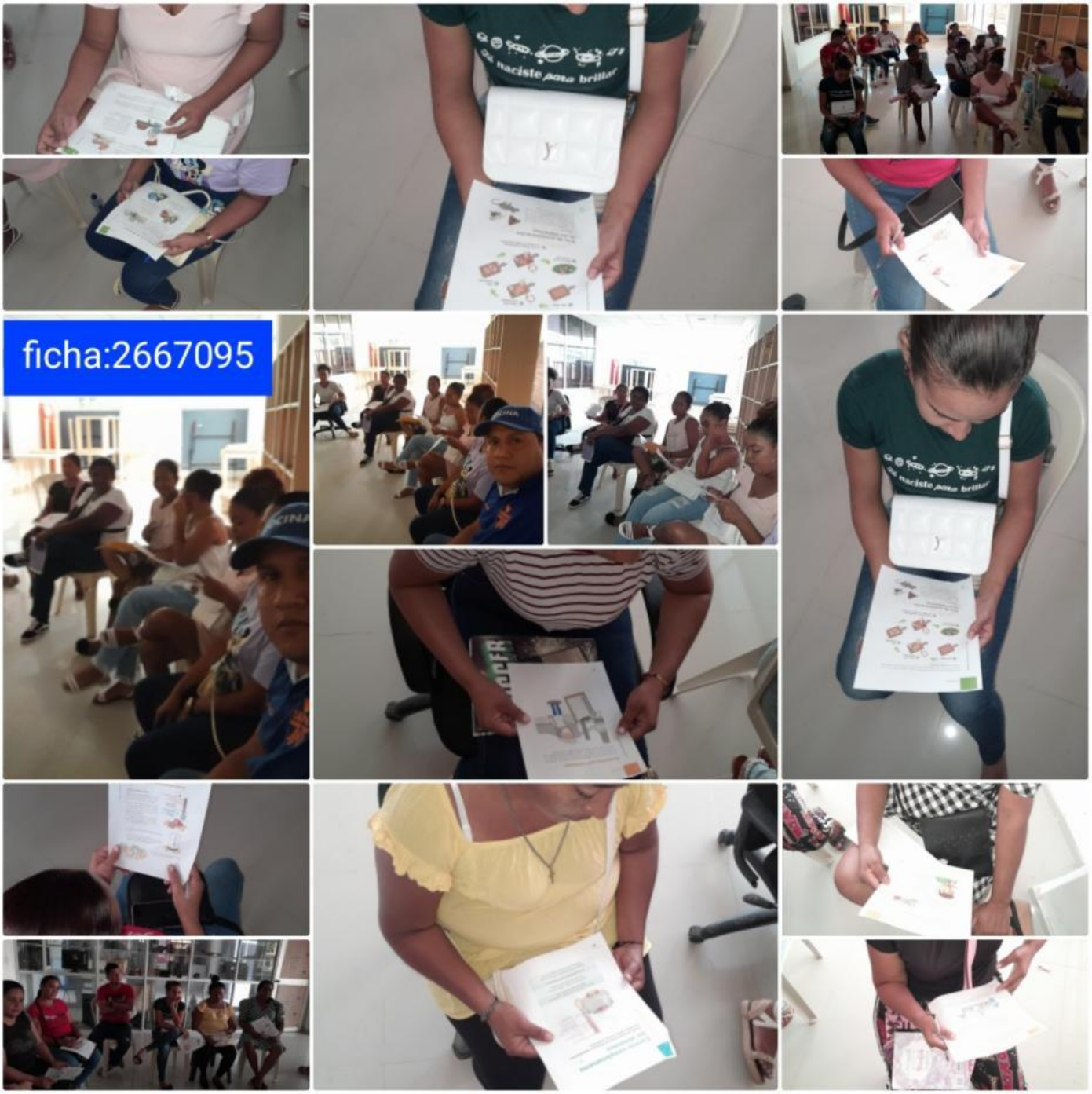
CONOCIMIENTOS PREVIOS



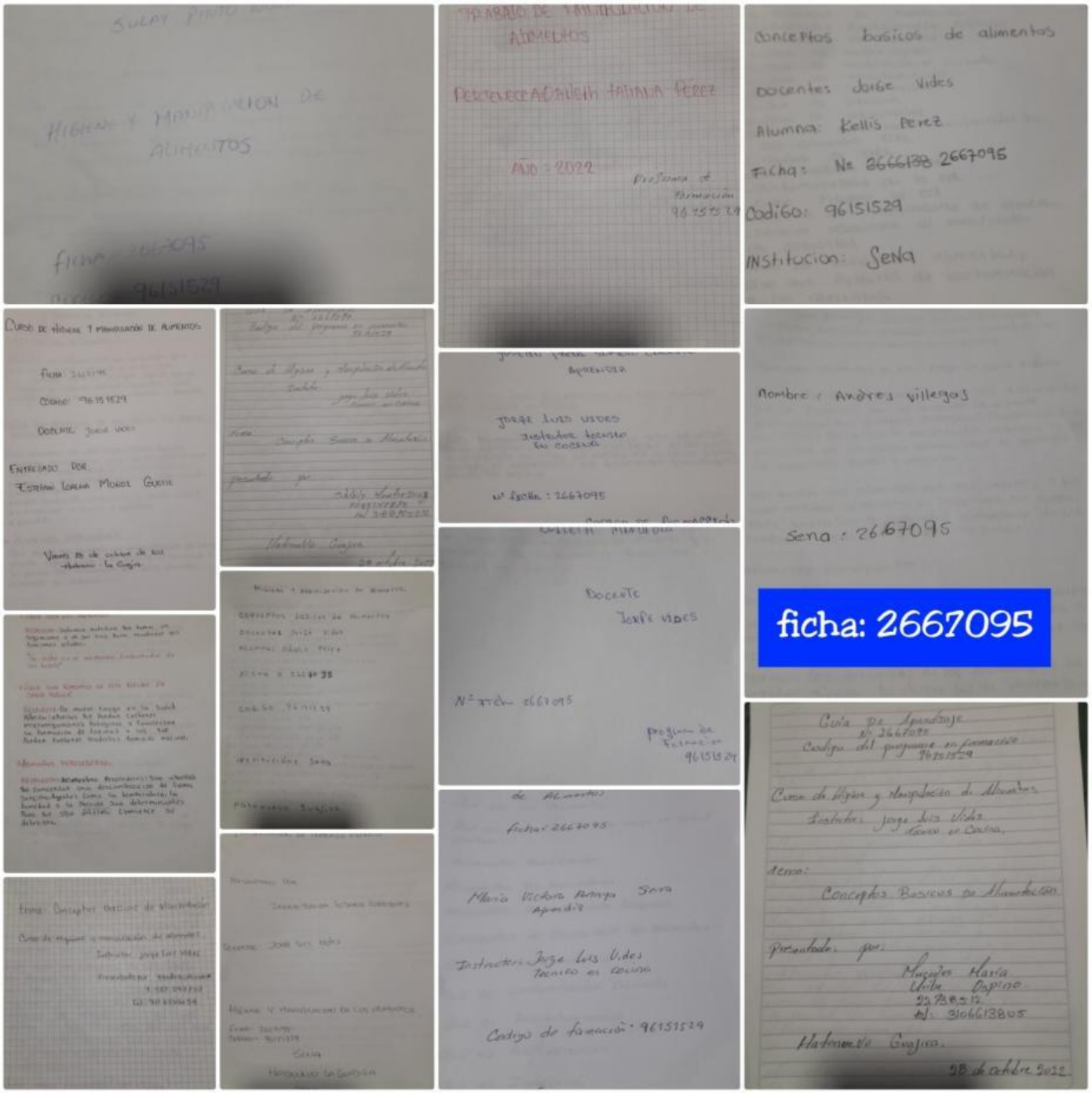
# EXPOSICIONES

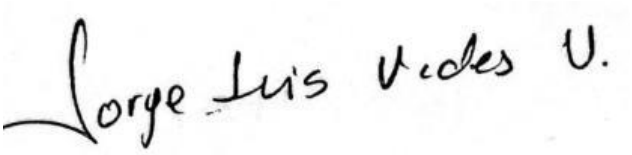


# Socialización del manual el manipulador



# TRABAJO ESCRITO





**FIRMA:**

**NOMBRE DEL CONTRATISTA**
**CARGO. INSTRUCTOR DE COCINA BASICA**