PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, diciembre 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 de diciembre

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 es máximo DE TREINTA Y NUEVE MILLONES SESENTA MIL PESOS MCTE ($39.060.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:
a) Diez (10) pagos iguales correspondientes a los meses de febrero a noviembre por TRES MILLONES NOVECIENTOS SEIS MIL PESOS MCTE ($3.906.000).
b. una (1) cuota correspondiente del 1 al 12 de diciembre de 2022, por concepto de adición por un valor de UN MILLON QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL CUATROSCIENTOS PESOS MCTE($1.562.400).

Adición en días: Doce (12); del 01 de diciembre al 12 de diciembre de 2022

Valor de: UN MILLON QUINIENTOS SESENTA Y DOS MIL CUATROSCIENTOS PESOS MCTE($1.562.400).

Vigencia del contrato: Del 01 de Febrero al 12 de diciembre de 2022

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre 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:** Preparación de Alimentos de acuerdo al requerimiento de la empresa **Ficha: 2616360** **Lugar:** Guadalajara de Buga - Vereda La Magdalena **Fecha:** 18 de noviembre -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. **Programa:** Preparación de Alimentos de acuerdo al requerimiento de la empresa **Ficha**: 2616081 Lugar: Guadalajara de Buga - Vereda La Magdalena Fecha: 17 de noviembre -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	Carpeta de evidencias gestión contractual y drive 2022

		estándares requeridos por la empresa. **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Ficha: 2675521** **Lugar:** Asommuc – Vereda La Florida- Guadalajara de Buga Fecha: 19 de noviembre de 2022 - Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. -Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. **Programa:** Elaboración de Especialidades Cárnicas **Ficha**: 2683606 **Lugar:** Municipio de Trujillo **Fecha:** 25, 26 y 28 de noviembre de 2022 - realizar procesos de producción de especialidades cárnicas, según criterios técnicos y protocolos establecidos. - Establecer acciones de mejora en los procesos, según resultados y parámetros técnicos. - Verificar la calidad de las especialidades cárnicas,	

		de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. - Preparar equipos, materias primas e insumos para la elaboración de especialidades cárnicas según parámetros técnicos, orden de producción y normativa. Programa: Elaboración de Especialidades Cárnicas **Ficha**: 2683606 **Lugar:** Municipio de Trujillo **Fecha:** 09, 10 y 12 de Diciembre de 2022 - realizar procesos de producción de especialidades cárnicas, según criterios técnicos y protocolos establecidos. - Establecer acciones de mejora en los procesos, según resultados y parámetros técnicos. - Verificar la calidad de las especialidades cárnicas, de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. - Preparar equipos, materias primas e insumos para la elaboración de especialidades cárnicas según parámetros técnicos, orden de producción y normativa. **Programa:** Elaboración de Especialidades Cárnicas **Ficha:** 279927 **Lugar:** Municipio de Cerrito **Fecha:** 21, 22, 23 y 30 de noviembre de 2022	

		- realizar procesos de producción de especialidades cárnicas, según criterios técnicos y protocolos establecidos. - Establecer acciones de mejora en los procesos, según resultados y parámetros técnicos. - Verificar la calidad de las especialidades cárnicas, de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. - Preparar equipos, materias primas e insumos para la elaboración de especialidades cárnicas según parámetros técnicos, orden de producción y normativa.	
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	Ninguna
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	Ninguna

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	Ninguna
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.	Clase magistral-Guías didácticas, Clase teórico - Práctico	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 informe	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. 2616081, 2616360, 2675521, 2683606 y 2679927	Carpeta de evidencias gestión contractual y drive 2022
I	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia	En los procesos de formación se hace referencia al reglamento	Reportes de novedad oportuna

	del Centro de Formación	del aprendiz y manual de convivencia así como se enfatiza en el cumplimiento de este.	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	No aplica para el mes del informe .	Carpeta de evidencias gestión contractual y drive 2022
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".	Actualizado	
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: ambientales y de seguridad ocupacional **Ficha**: 2616360 **Programa**: Realizar Preparaciones de Alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa. **Competencia:** preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **Resultados de Aprendizaje:** - reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones	Carpeta de evidencias gestión contractual y drive 2022

		- 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:** 2616081 **Programa:** Realizar Preparaciones de Alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa. **Competencia**: preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. (equivale a la norma nts usna 001 del mincomercio, industria y turismo) **Resultados de Aprendizaje:** - 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:** 2675521	

		Programa: Higiene y Manipulación de alimentos **Competencia:** anipular alimentos de cuerdo con normatividad vigente. - 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. - registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. - 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 - ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos	

		y control integral de plagas según programas establecido - registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas **Ficha:** 279927 **Programa:** Elaboración de especialidades Cárnicas **Competencia:** Adecuar materias primas limenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción. Resultados de Aprendizaje: - realizar procesos de producción de especialidades cárnicas, según criterios técnicos y protocolos establecidos. - establecer acciones de mejora en los procesos, según resultados y parámetros técnicos. - verificar la calidad de las especialidades cárnicas, de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. -preparar equipos, materias primas e insumos para la elaboración de especialidades cárnicas según parámetros técnicos, orden de producción y normativa. **Ficha:** 2683606 **Programa:** Elaboración de especialidades Cárnicas **Competencia:** Adecuar materias primas limenticias según buenas prácticas de	

		manufactura y parámetros de producción. **Resultados de Aprendizaje:** - realizar procesos de producción de especialidades cárnicas, según criterios técnicos y protocolos establecidos. - establecer acciones de mejora en los procesos, según resultados y parámetros técnicos. - verificar la calidad de las especialidades cárnicas, de acuerdo con ficha técnica y procedimiento. -preparar equipos, materias primas e insumos para la elaboración de especialidades cárnicas según parámetros técnicos, orden de producción y normativa.	
N	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	No aplica para el mes del informe	Ninguna

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.	202322	Trujillo	09 de diciembre	12 de diciembre

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.1050038103 de la planilla, pago Simple correspondiente al período del mes de noviembre y la planilla N°1050921632 de la planilla Pago Simple correspondiente a 12 días del mes de diciembrede 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 (14) folios

Cordialmente,



Firma
LUZ ADRIANA VALENZUELA RESTREPO
Contratista
C.C. No. 31640839

Recibí a satisfacción:

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