PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Medellín, 31 de agosto del 2023

Señora
MARTA LUCÍA ISAZA SUÁREZ
SUPERVISORA CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5301944** de 2023
Cargo del supervisor Coordinadora Académica
Dependencia Centro de Servicios y Gestión Empresarial
Medellín

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes **agosto** del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.5301944 del año 2023.

Danilo José Martínez Velásquez, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.066.734.713 de Planeta Rica – Córd., en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro de Servicios y Gestión Empresarial, 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: valor total de la contratación la suma de TRECE MILLONES OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL PESOS ($13,858,000). Esta suma será pagada por el SENA de la siguiente manera: en mensualidades máximo de TRES MILLONES NOVECIENTOS NOVENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS ($ 3,997,500) y el equivalente por la fracción de mes en caso de ser así.

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2023.

OBJETO:
PRESTAR SERVICIOS PERSONALES DE CARÁCTER TEMPORAL PARA PLANEAR Y ORIENTAR LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL, QUE PROGRAME EL CENTRO DE SERVICIOS Y GESTIÓN EMPRESARIAL EN SUS DIFERENTES NIVELES Y MODALIDADES, ATENDIENDO LAS POLÍTICAS INSTITUCIONALES Y LA NORMATIVIDAD.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales (guía de aprendizaje actualizada en compromISO, proyecto formativo, planeación pedagógica, instrumentos de evaluación), para el cumplimiento del objeto	- Guía de aprendizaje: En el mes de agosto de 2023 se utilizó la guía de aprendizaje con formato GFPI-F-135 V02 del programa de formación de elaboración de productos de repostería con ficha higiene y	Documentos se carga en OneDrive de portafolio del instructor del mes de agosto de 2023, se anexa enlace para verificación de información: 03 - Tercer Trimestre 2023

	contractual.	manipulación de alimentos - Planeación pedagógica: En el mes de agosto de 2023 se implementaron guías de aprendizaje y técnica e instrumentos de evaluación para la Formación Profesional Integral.	
2	Participar en las jornadas de diseño y desarrollo curricular de programas de Formación Profesional Integral, conforme a las necesidades nacionales y del Centro de formación según los lineamientos institucionales requeridos para el área temática objeto del contrato.	No fui convocado a participar en jornadas de diseño y desarrollo curricular, por proceso de concertación y formación de programa de elaboración artesanal de productos de panificación de alimentos.	No aplica.
3	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática objeto del contrato (emisión de juicios evaluativos en los plazos establecidos por el reglamento del aprendiz, registro de inasistencias en la plataforma SofiaPlus, concertar el plan de evaluación con los aprendices acorde con el desarrollo de la guía de aprendizaje, reportar mensualmente las novedades para el comité de evaluación y seguimiento), velando por una ejecución mínima mensual de 160 horas de formación.	En el mes de agosto de 2023 se impartió formación profesional integral, emitiendo juicios evaluativos para el programa elaboración de productos de repostería con ficha higiene y manipulación de alimentos (ver reporte de TIEMPO ACTIVIDADES APOYO A LA FORMACIÓN asociado al instructor en la plataforma SENASofíaPlus). No se reportó inasistencias del aprendiz en la plataforma SofíaPlus, ya que se lleva registro de asistencia con el formato GD-F-007 V04 Formato de acta y registro de asistencia.	Documentos se carga en OneDrive de portafolio del instructor del mes de agosto de 2023, se anexa enlace para verificación de información: 03 - Tercer Trimestre 2023
4	Participar cuando el centro de formación así lo solicite, en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	No fui convocado a participar en proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, por formación complementaria - vulnerable presencial.	No aplica.

5	Gestionar de forma permanente el LMS, retroalimentando, evaluando al aprendiz de manera sincronizada con el aplicativo SofiaPlus.	No se realizó acciones en la plataforma Territorium por objeto contractual a formación complementaria - vulnerable presencial.	No aplica.
6	Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria.	En el mes de agosto de 2023 se recolectó documentos identidad y se verificó el registro en la plataforma SENASofiaPlus, para la gestión de ficha de matrícula.	Documentos se carga en OneDrive de portafolio del instructor del mes de agosto de 2023, se anexa enlace para verificación de información: 03 - Tercer Trimestre 2023
7	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno y sistemático en el sistema de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral mediante las siguientes actividades: a). Verificar permanentemente que la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados queden en ese estado. b). Registrar oportunamente los juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, los juicios evaluativos, rutas de aprendizaje, para los beneficiarios nuevos, reintegrados o trasladados. e). Comunicar al Coordinador Académico oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	- Verificación de los aprendices que se encuentren matriculados: En el mes de agosto de 2023 se llevó control de asistencia con el formato GD-F-007 V04 y se creó la ruta de aprendizaje para el programa de elaboración artesanal de productos de panificación (ver reporte de TIEMPO ACTIVIDADES APOYO A LA FORMACIÓN asociado al instructor en la plataforma SENASofíaPlus), además se asociaron los aprendices a la ruta creada y verificación que todos los aprendices quedaran con el estado en mención. - Registro de juicios evaluativos: Se realizó la emisión de juicios evaluativos en las fechas respectivas de los días de terminación de la ficha en curso.	Documentos se carga en OneDrive de portafolio del instructor del mes de agosto de 2023, se anexa enlace para verificación de información: 03 - Tercer Trimestre 2023
8	Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así	En el mes de agosto de 2023 se socializó por medio de una charla	Documentos se carga en OneDrive de portafolio del instructor del mes de

	como el manual de convivencia del Centro de Formación.	acompañada con una presentación el reglamento del aprendiz y el manual de convivencia.	agosto de 2023, se anexa enlace para verificación de información: 03 - Tercer Trimestre 2023
9	Apoyar los procesos de autoevaluación y Registro calificado para los programas del área temática objeto del presente contrato, cuando el centro lo requiera.	No fui convocado a apoyar los procesos autoevaluación y registro calificado para los programas del área de alimentos.	No aplica
10	Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programa.	En el mes de agosto de 2023 se realizó el proceso de certificación de inducción en Seguridad de Salud en el Trabajo.	Documentos se carga en OneDrive de portafolio del instructor del mes de agosto de 2023, se anexa enlace para verificación de información: 03 - Tercer Trimestre 2023
11	Apoyar al centro de formación cuando así se le solicite, en la promoción del portafolio de servicios, mediante visitas, socialización que favorezcan la apertura de nuevos grupos.	En el mes de agosto de 2023 se realizó divulgación por medio de mensajería instantánea personal y llamadas vía telefónica con las bases de datos disponibles de los enlaces de las entidades. Atendiendo las solicitudes de formación profesional integral para la Alcaldía de Girardota.	Documentos se carga en OneDrive de portafolio del instructor del mes de agosto de 2023, se anexa enlace para verificación de información: 03 - Tercer Trimestre 2023
12	Recibir en inventario los bienes entregados por la entidad para el cumplimiento del objeto del contrato, dando uso adecuado y una vez finalizado el contrato, quedar a paz y salvo con el Almacén.	No se asignaron bienes para la formación de los programas de complementaria – vulnerable presencial.	No aplica
13	Acompañar a los aprendices a las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz, de acuerdo con la programación.	No fui convocado a participar en actividades de bienestar al aprendiz, por formación complementaria - vulnerable presencial.	No aplica
14	Acudir de manera puntual a las reuniones que el centro convoque en desarrollo de las	En el mes de agosto de 2023 no fui convocado a reunión mensual del equipo ejecutor de	No aplica.

	políticas de la Dirección Nacional de Formación.	formación complementaria presencial convocada por Coordinación Académica Marta Isaza.	
15	Atender dentro de los 3 días siguientes las solicitudes que a través de correo electrónico le formulen aprendices, coordinadores y demás actores del proceso formativo.	En el mes de agosto de 2023, se respondió a las solicitudes de información de los programas de formación complementaria - vulnerable por parte de los aspirantes a dichos cursos.	Se evidencia en correo institucional personal del instructor Danilo Martínez Velásquez djmartinezv@sena.edu.co o en su defecto en los correos de respaldo de dominio @misena.edu.co o @gmail.com
16	Una vez terminada la etapa lectiva el instructor debe hacer entrega al instructor de seguimiento a etapa practica el reporte de los aprendices de la ficha incluidos los juicios evaluativos con sus respectivas novedades	No se participó en el seguimiento de la etapa práctica, por objeto del contrato a formación complementaria - vulnerable.	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. (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 entidad(es) 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
Danilo José Martínez Velásquez
Contratista
C.C. No. 1.066.734.713 de Planeta Rica – Córd.

Recibí a satisfacción:

Firma
MARTA LUCÍA ISAZA SUÁREZ
Supervisora Contrato No. CO1.PCCNTR.5301944 de 2023
Coordinadora Académica

Evidencias de obligaciones especificas:

1. Planeación con base en guía de aprendizaje para programa de formación.

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- **Denominación del programa de formación:** Higiene y manipulación de alimentos
- **Código del programa de formación:** 66210009 V02
- **Competencia:**
  - Manipular alimentos de acuerdo con la normatividad vigente.
- **Resultados de aprendizaje alcanzar:**
  - Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos.
  - Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración de productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.
  - Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos.
  - Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente.
- **Duración de la Guía:** 20 horas

2. PRESENTACIÓN

¡Apreciado aprendiz!

Con la Ley 09 de 1979, y la Resolución 2674 de 2013 reglamentando el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012, de conformidad con la regulación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social se establece los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias y los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de manufactura de alimentos y materias primas de alimentos.
La presente guía se enfoca en ofrecer las herramientas de comprensión e interpretación de la normatividad vigente para la manipulación higiénica de alimentos.
Bienvenido apreciado aprendiz a esta guía de aprendizaje, te invito a que te comprometas con el proceso formativo, que seas participativo, proactivo y que no olvides la importancia del trabajo autónomo, muchos éxitos.

¡Ánimo!

3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1. ACTIVIDAD DE REFLEXIÓN INICIAL

Descripción de actividad: El instructor solicita que forma individual responder la siguiente pregunta: *¿Qué entiende usted de los conceptos de infección e intoxicación y cómo están asociadas a las epidemias y pandemias?* Plásmalo en su libreta de apuntes. Posteriormente se realizará un debate con el resto de compañeros, y se consolidará un concepto general de los términos.
Ambiente requerido: Aula convencional.
Materiales: Libreta de apuntes, lápiz o lapicero, marcadores y tablero.
Técnica didáctica: Debate
Tipo de actividad: Individual.
Duración: 15 minutos.

3.2. ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

Descripción de actividad: Para esta actividad el instructor entregará un documento con una serie de términos que se definirán utilizando como medios de consulta las herramientas o elementos disponibles en el ambiente, que se realizará de manera individual, para esta actividad se contará con un periodo de una (1) hora.
Luego de haber terminado la consulta se confronta con las definiciones en la legislación colombiana vigente para consolidar dichos conceptos.
Al finalizar el instructor en compañía de los aprendices realizarán una retroalimentación y se resolverán las inquietudes generados en la subactividad.
Ambiente requerido: Aula convencional - Sala de sistemas – Biblioteca.
Materiales: Documento con conceptos a definir, lapicero, computador portátil o de escritorio, enciclopedia o diccionario, acceso a internet, marcadores borrables, tablero.
Técnica didáctica: Búsqueda guiada.
Instrumento de evaluación: Lista de chequeo.
Tipo de actividad: Individual.
Duración de la actividad: 3 horas.

3.3. ACTIVIDAD DE CONTEXTUALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN DE CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA EL APRENDIZAJE.

3.3.1. ALIMENTO ADULTERADO.

Descripción de actividad: Con un formato de rifa que contiene los números equivalentes a los aprendices en formación, se sortea tres números que corresponden a tres términos que serán actuados con improvisación al estilo del espectáculo "Laura en América", y se hace referencia a los alimentos adulterados y cada actor(riz) defenderá con argumentos su posición siendo él, alguno de los siguientes papeles:

- **Adulterador:** El actor (riz) será el vendedor del alimento adulterado.

3. Registro de asistencia con el formato GD-F-007 V04.

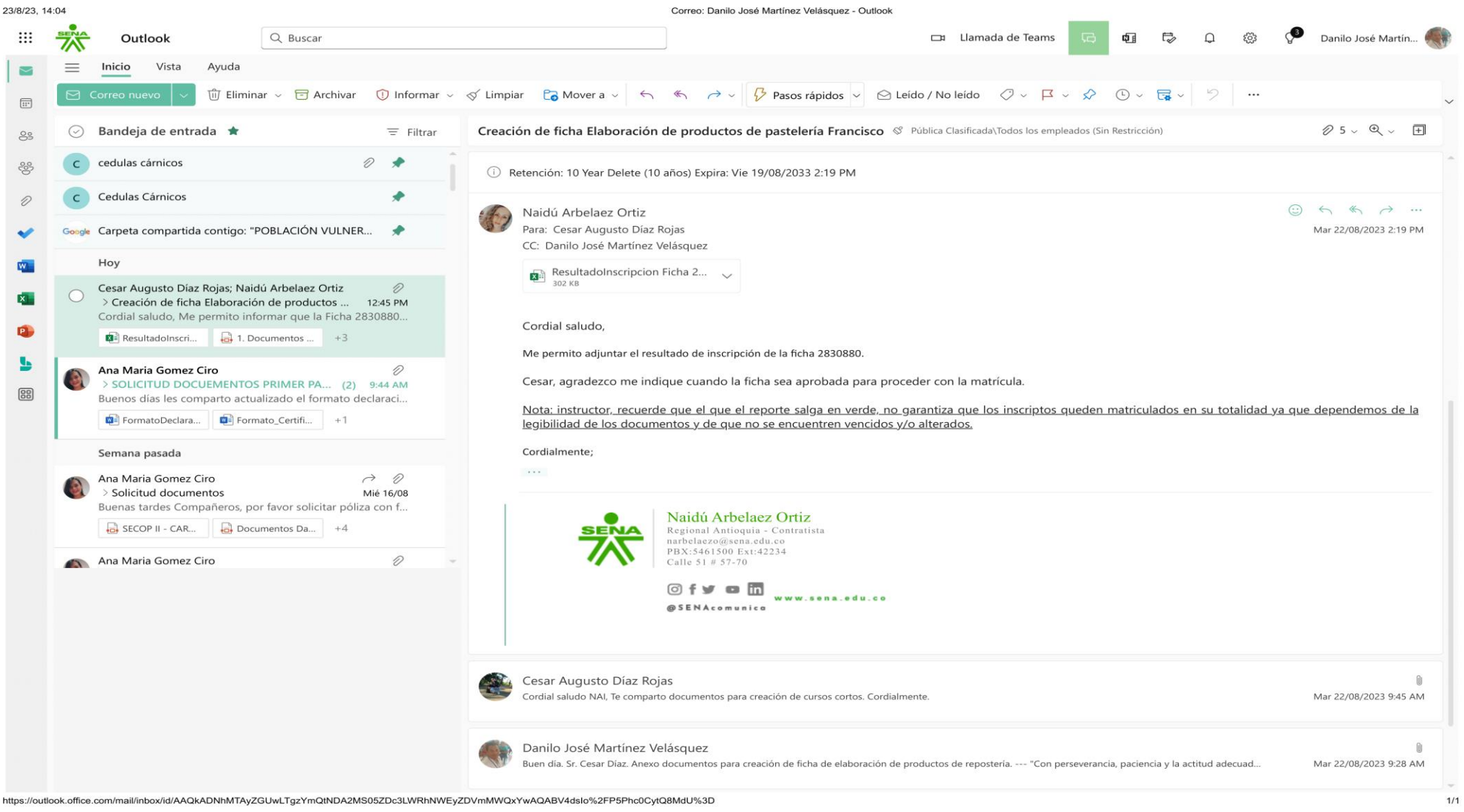
REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 25 DEL MES DE 08 DEL AÑO 20 23

OBJETIVO (S): Elaboración de productos de repostería — Ficha: 2830880

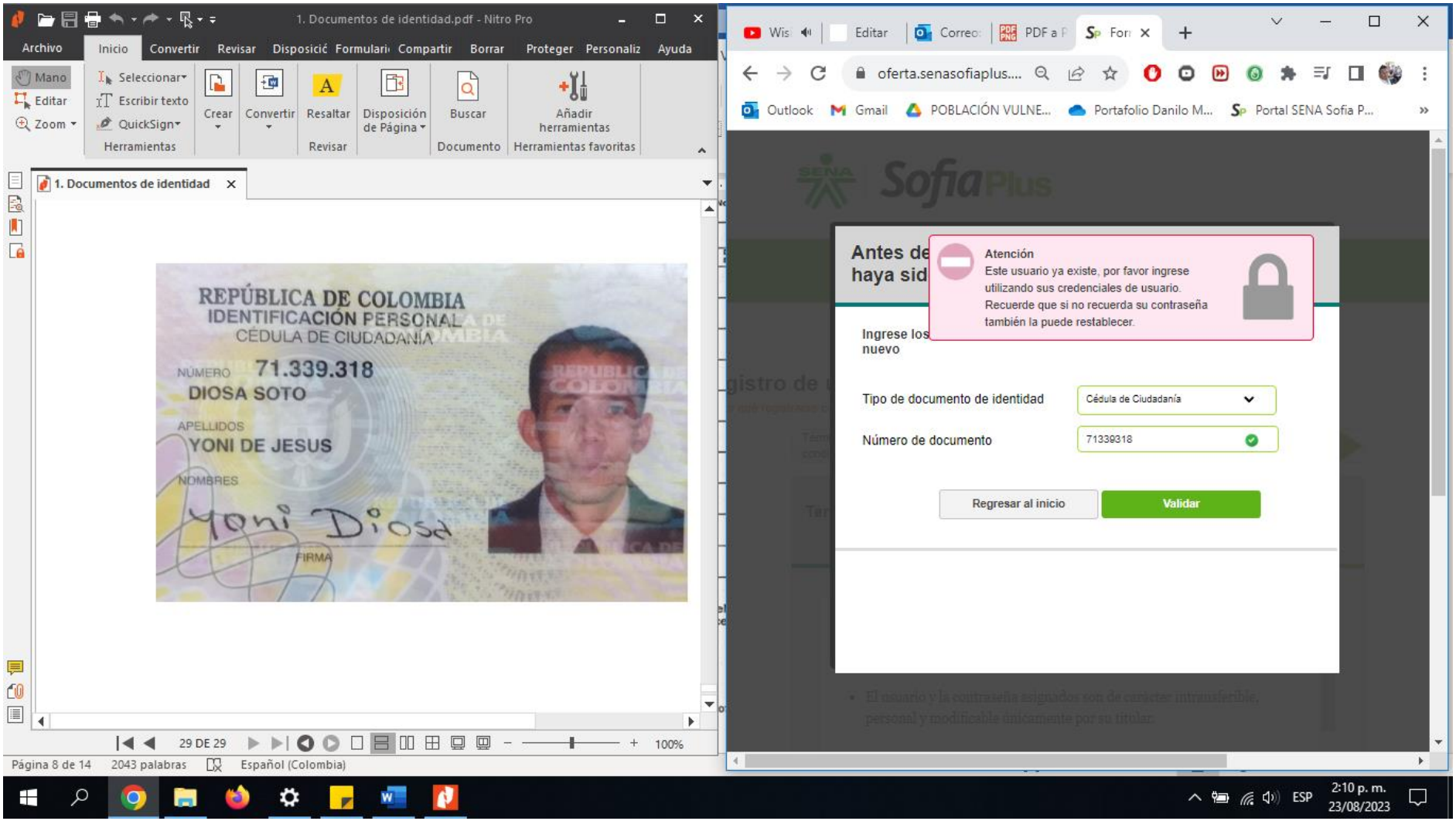
No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELEFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
1	Eden de Jesus Gomez Oe	9876537								
	Yoni Diosa Soto	71339318								
	Paola Andea Gonzalez	4327.0450								
	Leidy Aleja Roldan Villa	1020401699								
	Oscar Augusto Hernandez	81270215								
	LUISFDUQ DORADO	702576 8055								
	Tamante Josefelixbus	71 697375								
	Jorge [illegible]	7056903								
	Luis Felipe Ramirez	1023944577								
	Jhon william matusaro B.	1000 306 844								

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

6. Recolección de documentos de ingreso para matrícula de los aspirantes.



7. Verificación de registro en plataforma SENASofíaPlus de documentos de identidad.



8. Socialización del reglamento del aprendiz y el manual de convivencia del Centro de Formación.





10. Certificado de inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad.

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Hace constar:

Que el Sr(a) DANILO JOSE MARTINEZ VELASQUEZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1066734713 realizó el día 22/08/2023 la inducción en Seguridad y Salud en el Trabajo de la entidad y aprobó la respectiva evaluación.

La presente constancia tiene validez para aplicación y uso al interior de la entidad, con el fin de dar cumplimiento al Decreto 1072 de 2015, Libro 2, Parte 2, Título 4, Capítulo 6, Articulo 2.2.4.6.11., Parágrafo 2.

Compromiso SST:

Yo DANILO JOSE MARTINEZ VELASQUEZ Identificado(a) con cédula de ciudadanía 1066734713 me comprometo a dar cumplimiento a las obligaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo (Decr. 1072/2015):

1. Procurar el cuidado integral de mi salud.
2. Contar con los elementos de protección personal necesarios para ejecutar la actividad contratada, para lo cual asumiré su costo.
3. Informar a los contratantes la ocurrencia de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
4. Participar en las actividades de Prevención y Promoción organizadas por los contratantes, los Comités Paritarios de Seguridad y Salud en el Trabajo o Vigías Ocupacionales o la Administradora de Riesgos Laborales.
5. Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.
6. Informar oportunamente a los contratantes toda novedad derivada de mi contrato.

Firma

Dependencia de Seguridad y Salud en el Trabajo – Secretaría General -

Diseñado por: Grupo Gestión de los Sistemas de Información - Oficina de Sistemas

11. Divulgación de la oferta de servicios de programas de formación a través de medios tecnológicos.





15. Atención oportuna a las solicitudes de los actores del proceso formativo.

