PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, Septiembre de 2023

Señor (a)
ALBETH MARTINEZ VALENCIA
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 4603275
Coordinador Programas Especiales
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Septiembre

Referencia: No CO1.PCCNTR.4603275 del año 2023

JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO identificado con la cédula de ciudadanía No.14891728 de Buga, en mi calidad de Contratista del SENA, en 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: Valor y forma de Pago: El presupuesto oficial estimado para la presente contratación es la suma de VEINTISEIS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE. ($26.400.000).

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

A. Un primer pago correspondiente al mes de febrero por valor DE DOS MILLONES CUATROCIENTOS MIL PESOS M/CTE ($ 2.400.000). B. 06 mensualidades de marzo a agosto de 2023, por valor de CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE. ($4.000.000) CADA UNO**.**

Adición en valor **$ 12.000.000**

Valor Total con adición **$ 38.400.000**

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2023

OBJETO: Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor SENA del programa de atención a la población en situación de desplazamiento del Centro Agropecuario de Buga

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	**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.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas como Sofía plus y territorium. Ficha: **2837304** Programa: Aplicación de BPM en la Industria de Alimentos y Bebidas Competencia: Manipular alimentos de acuerdo a la norma vigente Resultado de aprendizaje:- Identificar medidas preventivas y factores de contaminación de los alimentos según diagnóstico sanitario.- Verificar el cumplimiento de los programas que soportan las condiciones de saneamiento y programas complementarios de acuerdo con la normativa alimentaria, -Planear el registro de la información requerida en los programas que soportan las condiciones de	Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia Ver Anexo de evidencias páginas 1 - 54

		saneamiento según criterios establecidos en la normativa alimentaria Fecha 4,11,18,25 de SEPTIEMBRE Ficha: **2819957** Programa: Procesos Básicos de Panadería Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normativa vigente. Resultado de aprendizaje:- Utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente - Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente -Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido. Fecha: 5,12,19,24 de SEPTIEMBRE Ficha: **2783339** Programa: Realizar preparación de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (Equivale la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Industria y Turismo) Resultado de aprendizaje:- Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa. Fecha: 6, 13 de SEPRIEMBRE	

		Ficha: **2824743** Programa: Comidas Rápidas Competencia: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente (Equivale la norma NTS USNA 001 del Mincomercio, Industria y Turismo) Resultado de aprendizaje:- Utilizar adecuadamente las técnicas de preparación de los productos -Aplicar adecuadamente medidas y equivalencias y lenguaje técnico usado en comidas -Reconocer la materia prima de calidad. para la elaboración de las diferentes - Atender con ética, aplicando normas de higiene según los estándares establecidos en cualquier establecimiento gastronómico Fecha: 7,14,21,28 de SEPTIEMBRE	
2	**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.	Durante el mes se asistió y participo de manera activa en las jornadas programadas por el centro. Fecha:4, 11,18,25 de SEPTIEMBRE Actividad: Acompañamiento al Desarrollo Curricular	Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia, actas Ver Anexo de evidencias pag. 55-62
3	**C.**Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el	Durante este mes no se ejecutó esta obligación	Durante este mes no se ejecutó esta obligación

	reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.		
4	**D.**Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos	Durante este mes no se ejecutó esta obligación	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
5	**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 desarrollaron las actividades para este mes en la SOFIA PLUS	Ver Anexo de evidencias pag. 1-63
6	**F.**Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.	Se desarrollan actividades de formación que contienen estrategias didácticas activas entre las que se encuentran: Lúdica: Crea tu carne asada con un acompañamiento Debate	Se anexa registro fotográfico y/o diseño de la actividad Ver Anexo de evidencias pag. 45-46
7	**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 estos en dichas actividades.	Para el presente mes no se realiza el acompañamiento a los aprendices por parte del Equipo de Bienestar al Aprendiz del centro.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
8	**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.	Durante el periodo objeto de pago se realizó entrega en las formas dispuestos por la coordinación académica.	Se realiza cargue en SECOP II
9	**I.**Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Aplicación permanente por ser inherente al proceso formativo.	Ver anexo en punto 1

10	**J:**Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Se realizan actividades de forma permanente, y se cumplen con el cronogramas socializados desde el Sistema Integrado de Calidad.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
11	**K.** Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales, concertaciones con comunidades, alcaldías y líderes, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales institucionales y de centro.	Ver Anexo de evidencias pag. 63 Registro en el siguiente enlace One Drive
12	**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".	En proceso de certificación en la norma 240201056-2 Orientar Formación Presencial de acuerdo con Procedimientos Técnicos y Normativa para el mes de SEPTIEMBRE	Ver Anexo de evidencias pag. 64
13	**M.**Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados.	Certtificacion de la Ficha: 2783339 PREPARACION DE AIMENTOS DE ACUERDO ALA NECESIDAD DE LA EMPRESA	Se anexa pantallazo de la evaluación en Sofia y/o Reporte de Juicios de Sofia Pag. 65
14	**N.**Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Encuesta de conocimientos relacionada con los servicios del sistema de bibliotecas SENA	Se anexa pantallazo pag. 66

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	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	132023	Buga-Yotoco-Buga	11/08/2023	11/08/2023
2.	132023	Buga-San Pedro-Buga	14/08/2023	14/08/2023
3.	132023	Buga-Yotoco-Buga	18/08/2023	18/08/2023
4	142423	Buga-Riofrío-Buga	24/08/2023	24/08/2023
5	142423	Buga-Darien_Buga	29/08/2023	29/08/2023
6	142423	Buga-Riofrío-Buga	31/08/2023	31/08/2023

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. 4513541027 Expedido por PILA correspondiente al mes de Agosto de 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (65) folios

Cordialmente,

Firma

JULIAN VILLARRUEL SARMIENTO

Contratista

C.C. No. 14891728

Recibí a satisfacción:

Firma

ALBETH MARTINEZ VALENCIA

Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR. 4603275 de 2023

Coordinador de Programas Especiales