PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, septiembre del 2023

Señora
ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO

Supervisora contrato No. CO1.PCCNTR.4605285
Instructora G19
Coordinación Académica de Programas Especiales
Villavicencio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes septiembre del año 2023

Referencia: No CO1.PCCNTR.4605285 del año 2023

Adriana Useche Rojas, identificado con la cédula de ciudadanía No. 40.393.942 de Villavicencio, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Programa SENA Emprende Rural del Centro Agroindustrial del Meta, 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: Se fija como valor total para los contratos la suma de TREINTA Y NUEVE MILLONES CIENTO TREINTA MIL PESOS M/CTE ($39.130.000) COP.
Esta suma será pagada por el SENA al contratista así: a) Un primer pago correspondiente a dieciséis (16) días del mes de febrero de 2023 por un valor de dos millones ochenta mil pesos ($2.080.000) M/cte. b) Nueve pagos iguales de marzo a noviembre de 2023 por valor de tres millones novecientos mil pesos ($3.900.000) M/cte. cada uno, y c) un pago final por quince (15) días del mes de diciembre de 2023 por un valor de un millón novecientos cincuenta mil pesos ($1.950.000) M/cte.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar los servicios profesionales como instructor técnico y/o de emprendimiento aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños

curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento de acuerdo a su perfil y/o especialidad del Programa Sena Emprende Rural, vigencia 2023.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo.	Informé la planeación de formación sincrónica presencial del Programa complementaria PSER formación en atención a Negocio Rural y Fortalecimiento Instructor de acuerdo con lineamientos institucional con: 1. Cód. DC 96151554 V.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 192 horas área técnica para un grupo de 35 aprendices Ficha n°2716863 por solicitud de la Alcaldía Fuente de Oro nit 892099183-1 del Municipio de Fuente de Oro – Meta en atención de Negocio rurales, se ejecuta 184 horas donde se imparte actividades de	Reposan en archivos de la supervisora de contrato y dinamizador Rural del CAM para su verificación y seguimiento de las actividades de los desarrollos Curriculares (DC): 96151554 v.1; DC cód. 96151517 v.2; DC cód. 96151542 V.1; DC 41311433 v.1. De las correspondientes fichas del Portafolio de la instructora de del PSER en el OneDrive institucional.

		formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS y de la instructora para implementar las actividades de contextualización diseñadas en la guía de aprendizaje. Aprendices Aprobados 18 y Desertores 17. Se encuentran en estado En Formación; Fecha inicio 08/03/2023 y se amplía la fecha de terminación al 31/10/2023 para la espera de entrega de materiales formación y registro de la UP. 2. Cód. DC 96151517 V.2 “Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal” de 244 horas área técnica para un grupo de 29 aprendices Ficha n°2780747 por solicitud de la Empresa ASOAFROARIARI – Asociación de Afros y Afrodescendientes del Ariari nit 900569687-7 del Municipio de Granada – Meta en	

		atención a Negocio Rurales, se ejecuta 224 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS y de la instructora para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en las guías de aprendizaje. Se encuentran en estado En Formación; Aprendices Aprobados 17 y Desertores 12. Fecha inicio 02/06/2023 y amplia la fecha de terminación al 28/10/2023 para esperar la entrega de MF y registrar la UP. 3. Cód. DC 96151554 V.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 192 horas área técnica para un grupo de 28 aprendices Ficha n°2795064 por solicitud de la Alcaldía Fuente de Oro nit 892099183-1 del Municipio de Fuente	

		de Oro – Meta en atención de Negocio rurales, se ejecuta 144 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS y de la instructora para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en las guías de aprendizaje. Se encuentran en estado En Formación; Aprendices Aprobados 17 y Desertores 11. Fecha inicio 04/07/2023 y fecha de terminación al 03/10/2023. 4. Cód. DC 96151542 V.1 "Elaboración artesanal de productos de derivados lácteos concentrados" de 48 horas Ficha n°2803485 por solicitud de ASOMUJEM – Asociación de Mujeres Emprendedoras de Granada nit 900.987.334-5 en atención en Fortalecimiento Instructor para un	

		grupo de 29 aprendices, se ejecuta 48 horas donde se imparte actividades la competencia Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa según desarrollo curricular de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Certificado, Aprendices Aprobados 13 y Desertores 16; Fecha inicio 13/07/2023 y termina 24/08/2023. 5. Cód. DC 96151542 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2836716 por solicitud de Alcaldía municipal de Restrepo Oficina Secretaria de la Mujer y Equidad de Género nit 800098199-1 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 27 aprendices, se ejecuta 16 horas donde se	

		imparte actividades de socialización de lineamiento programa SER, línea Negocio Rural, Concertación de horario de la formación, presentación desarrollo curricular a desarrollar e Inducción de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 27, Aprendices desertores 0; Fecha inicio 06/09/2023 y termina 11/10/2023. 6. Cód. DC 96151542 V.1 "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" de 40 horas Ficha n°2836733 por solicitud de Alcaldía municipal de Cumaral Oficina Secretaria de Desarrollo Y Economía nit 892099181-9 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 16 horas donde se imparte actividades de socialización de	

		lineamiento programa SER, línea Negocio Rural, Concertación de horario de la formación, presentación desarrollo curricular a desarrollar e Inducción de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 20, Aprendices desertores 0; Fecha inicio 07/09/2023 y termina 12/10/2023.	
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender haciendo con materiales de formación cuando aplique.	Se realiza la articulación de alistamiento integral para los procesos de formación según simulador de planeación del proyecto productivo del PSER 2023 línea de atención de Negocio Rural con el instructor de emprendimiento, se revisa la caracterización, fase implementa el formulario Proyecto productivo y el diseño Canvas de la Up como control de información avanzada según el perfil de cada instructor: 1. Ficha 2715296 de DC-96151518 v.2”	Reposa en archivo Soporte de Negocio Rural en el OneDrive institucional del PSER Estructura Integrada de Negocio Rural correspondiente a cada ficha; el Simulador de planeación de atención de actividades de formación en emprendimiento 2023 para su revisión y seguimiento por el Dinamizador rural de Centro.

		Emprendimiento en el procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas". De 340 horas para el municipio de Castilla La Nueva. 2. Ficha 2716863 de DC cód. 96151554 V. 1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería". De 288 horas para el municipio de Fuente de Oro casco urbano margen izquierda del Rio Ariarí. 3. Ficha 2728409 de DC 63520000 v.1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de panificación". De 288 horas para el municipio Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos. 4. Ficha 2780747 de DC cód. 96151517 V. 2 "Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal". De 340 horas para el municipio de Granada.	

		5. Ficha 2795064 de DC cód. 96151554 v.1 De 288 horas para el municipio de Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa margen derecha del Rio Ariarí.	
3	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los 21 GTH-F-075 V.07 lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	Orienté formación profesional integral por proyectos a través del uso de las herramientas enseñanza, aprendizaje y evaluación (guías de aprendizajes y lista de chequeo a través de actividades de simulación de procesos productivos de alimentos) para la implementación de las actividades de formación sincrónica, asincrónica y el uso de los tics de modalidad presencial correspondiente a: 1. Cód. DC 96151554 V.1 de la ficha n°2716863 municipio de Fuente de Oro -Meta. Aprendices Aprobaron 18. Deserciones 17. Se ejecuta 184 horas. Se Encuentra en estado En Formación se amplía la fecha de terminación para esperar la entrega de MF y Registrar la UP.	Registro de Reportes de horas de Apoyo académico de Sofia plus, listas de asistencia en físico y registro fotográfico del mes de septiembre, reposan en el OneDrive del portafolio de la instructora correspondiente a cada ficha y cuenta de cobro del mes para su verificación y supervisión.

		2. Cód. DC 96151517 V.2 de la ficha n°2780747 municipio de Granada -Meta. Aprendices Aprobados 17. Deserciones 12. Se ejecuta 224 horas. Se Encuentra en estado En Formación, se amplía la fecha de terminación para esperar la entrega de MF y Registrar la Up. 3. Cód. DC 96151554 V.1 de la ficha n°2795064 Centro poblado vereda La Cooperativa municipio de Fuente de Oro -Meta. Aprendices Aprobaron 17. Deserciones 11. Se ejecuta 144 horas. Se Encuentra en estado En Formación. 4. Cód. DC 96151542 V.1 de la ficha n°2803485 vereda La Cabaña municipio de Granada -Meta. En atención a Fortalecimiento Instructor. Aprendices Aprobados 13 y Aprendices Deserciones 16. Se ejecuta 48 horas. Se Encuentra en estado Certificado.	

		5. Cód. DC 41311433 V.1 de la ficha n°2836716 municipio de Restrepo -Meta. En atención a Fortalecimiento Instructor. Aprendices 27 y Aprendices Deserciones 0. Se ejecuta 16 horas. Se Encuentra en estado En Formación. 6. Cód. DC 41311433 V.1 de la ficha n°2836733 municipio de Cumaral -Meta. En atención a Fortalecimiento Instructor. Aprendices 20 y Aprendices Deserciones 0. Se ejecuta 16 horas. Se Encuentra en estado En Formación.	
4	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de	Se entrega de manera oportuna la información de las actividades específicas implementadas en el periodo de pago; Reporte de horas de apoyo académico, planeación pedagógica y consolidación de fortalecimiento a formación correspondiente a las fichas n° 2716863,	Informe mensual de ejecución contractual, planeación pedagógica, consolidación de fortalecimiento a formación, se encuentra publicada en los Soportes generales y Soportes fortalecimiento del instructor PSER correspondiente a cada ficha, en la

	centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	n°2780747, n°2795064, n°2803485, n°2836716 y n°2836733 para dar seguimiento de actividades específicas y suministré el informe de supervisión de control de actividades del mes.	carpeta de la Instructora, cuenta de cobro del mes para seguimiento de supervisión y Dinamizadora en el OneDrive.
5	Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	No se me solicitó información ni impartí formación y/o acompañamiento a UPS bajo la estrategia Sennova y AgroSENA.	No aplica para el mes de septiembre de 2023.
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	No se reporta movilización a la supervisora de contrato por asunto de desplazamiento a actividades de formación presencial durante el periodo de pago del mes.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2023.
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Se emite juicios de evaluación a la ficha 2803485 del DC-96151542 “Elaboración de derivados lácteos concentrados v.1” y se	Reporte de Juicios evaluativos de Sofia plus de la ficha 2803485.

		encuentran en estado Certificado.	
8	Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	Se reporta información de caracterización de Emprendedores durante la asesoría de la línea de atención de Negocio Rural, Información avanzada del Formulario de Proyecto productivo y el Canvas de la Up de las fichas nº2715296, nº2716863, nº2728409, nº2780747 y nº2795064 del PSER; según se encuentran en UP básica finalizando las actividades de formación integral. Se realiza formación integral en atención en fortalecimiento de temas específicos de competencia técnica según reporte diagnóstico fase 2 resultado básica, avanzada con las fichas nº2836716 municipio de Restrepo y la ficha nº2836733 municipio de Cumaral.	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups, Formulario Proyecto productivo, el Diagnóstico fase 1 y el Canvas como información del diseño de la UP, fase 2 en atención a fortalecimiento instructor. Reposan en el OneDrive PSER archivos Soporte de Negocios Rurales, Soporte de Fortalecimiento Instructor y el Formato Canvas en el portafolio de la Instructora de cada ficha correspondiente para su verificación y seguimiento por el dinamizador.
9	Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.	No me fue asignada la participación de jornadas de diseño y desarrollo curriculares conforme a las necesidades de la Coordinación Nal. De Emprendimiento y la del subdirector del CAM.	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2023.

10	Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	Se diligencian información de diagnósticos empresariales fase 1 al finalizar los encuentros de las actividades de formación a las Ups caracterizadas de las fichas nº2715296, nº2716863 y nº2728409 del PSER en atención a Negocio Rural; están resultado Básico - Avanzado y las fichas nº2780747, nº2795064 se encuentran en formación y según diagnóstico fase 1 está resultado Básico. Se registra el diagnóstico fase 2 finalizando actividades de formación integran por competencia de área técnica con la ficha nº2803485 vereda La Cabaña municipio de Granada finalizando formación en atención asesoría de fortalecimiento resultado de caracterización de la Up en Básico.	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups correspondiente a cada ficha hasta en el Diagnóstico fase 1, Diagnóstico fase 2 en el OneDrive del Portafolio de la Instructora PSER.
11	Apoyar la ejecución y participación de unidades productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así	Se asiste a la realización de Productos de Confitería y Dulcería artesanal y se apoya la unidad productiva “Solo Dulces Emprendedoras de Granada” de la ficha 2780747 del municipio de	Registro fotográfico de la actividad y lista de asistencia a formación en el informe de actividades de la Instructora del mes. Y en el OneDrive en el

	como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	Granada en la muestra Microempresarial de Inclusión de Mujeres Victimas Local en el casco urbano como actividades de comercialización y muestra empresarial.	Portafolio de la Instructora PSER.
12	Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.	Participación en la reunión virtual convocada por el Dinamizador Rural de Centro y Coordinadora Académica de Programas Especiales PSER para el seguimiento de actividades y ejecución del PSER 2023, Resolución de dudas sobre la programación de cursos para lo que resta contratación de instructores y programación oferta 2024. Se participa en la divulgación de ofertas educativas 2023 de programas tituladas convocadas por el Centro Agroindustrial del Meta de manera asincrónica virtual.	Pantallazo de reunión sincrónica asistencia participación que reposan en archivos de la Dinamizador Rural de Centro y Coordinación de programas especiales PSER. Registro pantallazos de los medios de comunicación social a diferentes grupos de mensajería WhatsApp.
13	Articular con el instructor de emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así como la	Se concretan las actividades y metodologías de formación de los componentes de Emprendimiento y técnico, se diligenciar la Estructura de Seguimiento	Estructura de seguimiento de integrada 2023, Formulario proyecto productivo, Herramienta Diagnóstico fase 1, herramienta Canvas

	creación de unidad productiva.	Integral información completa del proyecto productivo y la Herramienta Canvas con los grupos de aprendices correspondientes a las fichas n° 2715296 en el municipio de Castilla La Nueva, n° 2716863 del municipio de Fuente de Oro, n°2728409 del municipio de Puerto Gaitán, ficha 2780747 municipio Granada y la ficha 2795064 vereda La Cooperativa Municipio de Fuente de Oro el diagnóstico fase 1 de modelo de negocio iniciando y durante la formación integral con los grupos de aprendices.	de las fichas correspondientes, reposan en archivo del Portafolio de los instructores de Emprendimiento y Técnico del área Agroindustria para su verificación y seguimiento.
14	Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	Se identifica y se crea Up con las fichas PSER nº2715296 municipio Castilla La Nueva, 2716863 munic. Fuente de Oro, 2728409 munic. Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos, 2780747 munic. Granada y la ficha 2795064 munic. Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa. No se registra casos exitosos de Ups en formación para el trabajo en Emprendimiento.	Actas de creación de las Ups de las correspondientes fichas se encuentran compartidas en archivo del Portafolio de la instructora en la subcarpeta de Soportes de creación de la UP.

15	Consolidar la creación de las unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo de acuerdo a la planeación que entregue el Dinamizador de Centro del programa SER.	Se crea Ups con las fichas PSER nº2715296 municipio Castilla La Nueva, 2716863 munic. Fuente de Oro, 2728409 munic. Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos, 2780747 munic. Granada y la ficha 2795064 munic. Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa. No se registra como Ups por encontrasen en espera y entrega de materiales de formación.	Las actas de creación de las Up de las correspondientes fichas se encuentran compartidas en archivo del Portafolio de instructoras en la subcarpeta de Soportes de creación de la UP.
16	El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.	Se desarrollan actividades de formación integral de modalidad presencial con el uso de herramientas didácticas y herramienta se enseñanza, aprendizaje y evaluación con la Guía de aprendizaje y lista de chequeo diseñadas según planeación pedagógica con: • Ficha n° 2716863 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: Evaluación:	Lista de asistencia, Reportes fotográfico correspondiente al periodo de pago; reposan en el Portafolio de la instructora de las fichas n°2716863, n°2780747, n°2795064, n° 2836716 y n°2836733 en el OneDrive.

		Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa** Y de resultado A. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa. • Ficha n° 2780747 del DC cód. 96151517 v.2 "Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: Ejecución: Competencia: **Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Y de resultado: A. Elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según	

		parámetros técnicos y normativa vigente. • Ficha n°2795064 del DC cód. 96151554 v.1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: Planeación: Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa** Y de Resultado: A. Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso. Ejecución: Competencia: **Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.** Y de Resultado. A. Higienizar manos, equipos y utensilios, de	

		acuerdo con protocolos de la empresa y normativa Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa.** Y de Resultado: A. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado. • Ficha n° 2836716 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de	

		producción, y normativa. B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. • Ficha n° 2836733 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa. B. Hacer las actividades de producción de chocolates de acuerdo	

		con procedimientos establecidos y normativa.	

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.				
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 **8370558344** de la planilla, operador **Compensar** y periodo mes de **agosto**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (57) folios

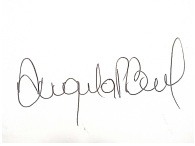
Cordialmente,



Firma

Adriana Useche Rojas
Contratista
C.C. No. 40.393.942 de Villavicencio

Recibí a satisfacción:

Firma 

Angela Patricia
Bernal Parrado
2023.09.21 15:39:33
-05'00'

Angela Patricia Bernal Parrado
Supervisora Contrato 4605285 de 2023
Coordinadora Académica de programas Especiales

EVIDENCIA DE REGISTRO FOTOGRAFICO

1. Ficha n° 2716863 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase:

Evaluación:

Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa** Y de resultado

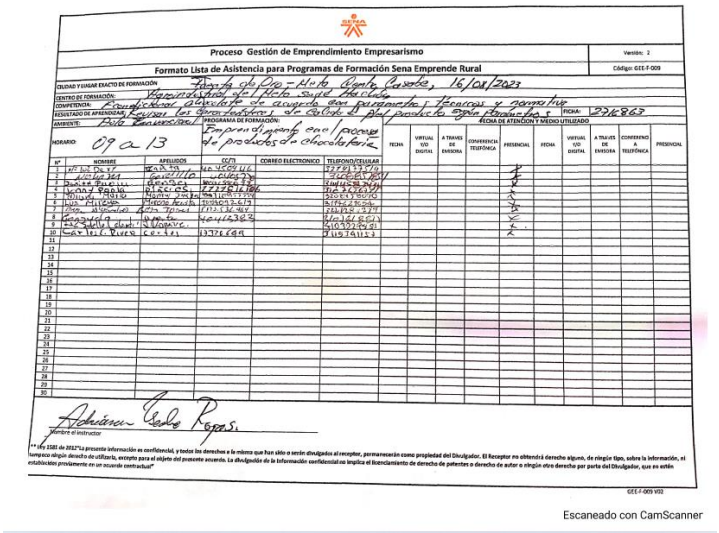
B. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa.
C. Se realiza condiciones de operación para definir los costos de producción total y precio unitario de acuerdo a los procesos de producción de chocolatería.






Se reúnen los aprendices para la registrar la creación de la Unidad Productiva como objeto de las actividades de formación del Programa SENA Emprende Rural.



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Escaneado con CamScanner

2. Ficha n° 2780747 del DC cód. 96151517 v.2 “Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase:

Ejecución:

Competencia: **Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Y de resultado:

A. Elaborar productos de confitería y dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente.

Las aprendices acatan las normas de higiene y manipulación de alimentos como protocolo de alistamiento para el procesos de elaboración de productos de confiteria y dulcería artesanal.





Las aprendices de sarrollan las habilidaces de alistamiento y acondicionamiento de materiales e insumos para el procesos de elaboración de Donas de chocolate y Galletas de café.








Las aprendices conocen darle el punto de crocancia a la Galleta de Café através del uso de la refrigeración.




Alistan y acondicionan los materiales las aprendices para el proceso de elaboración de Donas Cubiertas de Chocolate.












Las aprendices manejan el equipo de horno para asar las Galletas y conocen el punto final. Y aprenden a fundir el Chocolate para decorar las Donas.







Las aprendices disponen los productos de chocolateía a procesar siguiendo las especificaciones tecnicas y comercializarlos mercado a través del evento Feria Inclusión Mujer Victima en el Parque Los Fundadores de Granada Meta.






Realizan las aprendices con habilidad y destreza el Producto Manjar Blanco Valluno como dulce para exhibir en la Feria del evento.

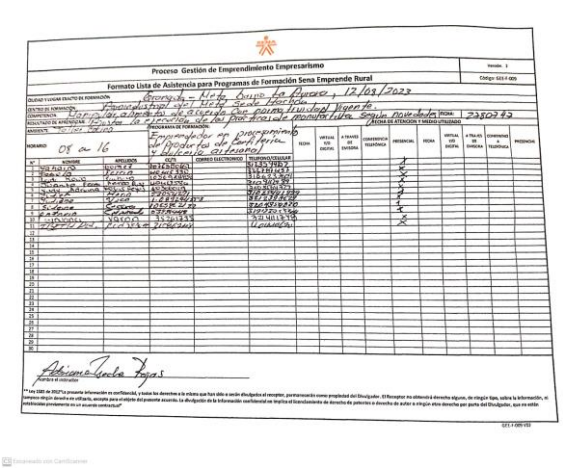


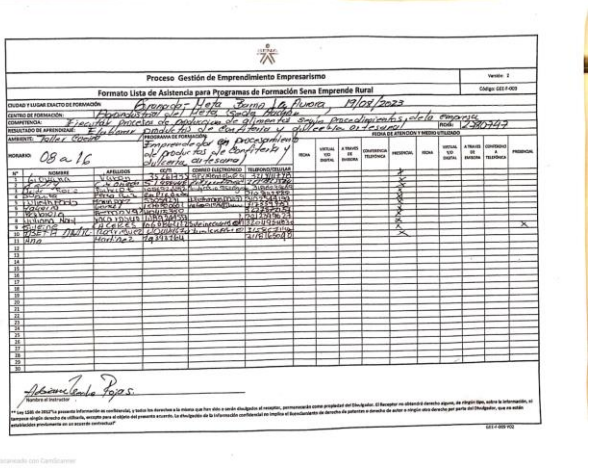


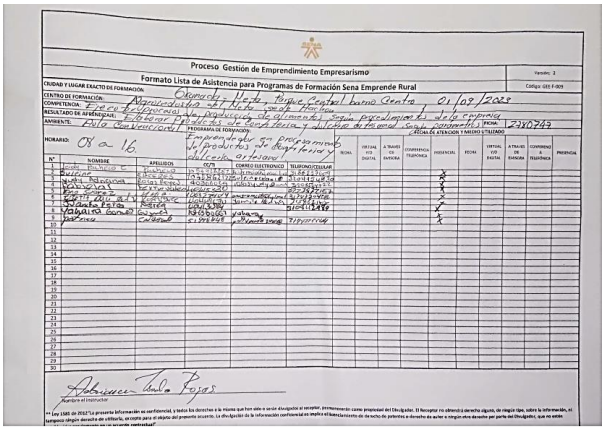
Proceso de Elaboración de Dulce de Cocadas de panela con maní y Dulce de Papaya verde

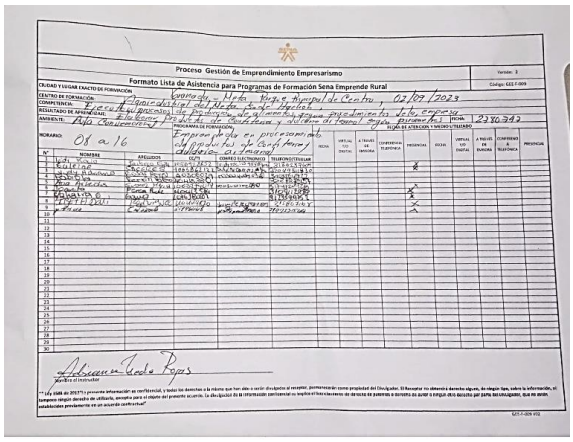


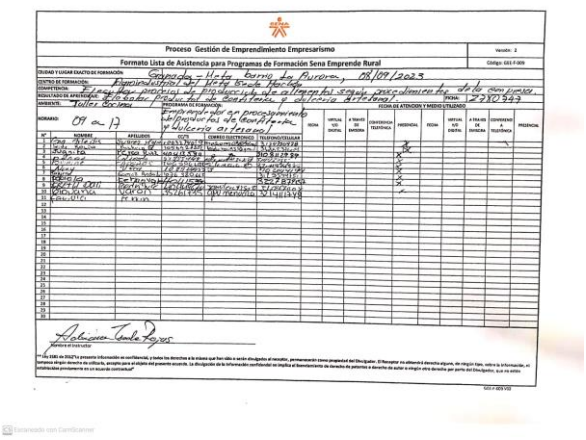


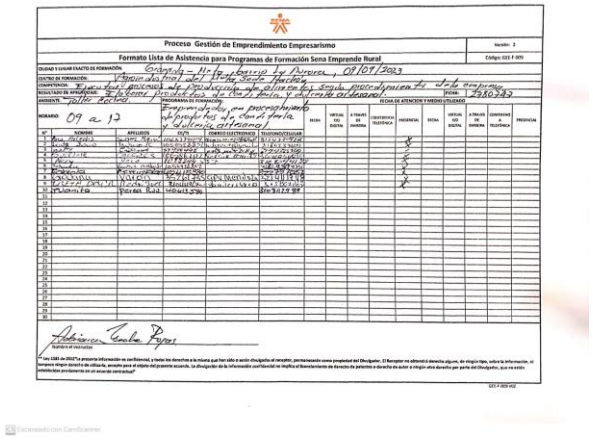

Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural


Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo
Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural





3. Ficha n°2795064 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase:

Planeación:

Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa** Y de Resultado:

B. Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso.

Ejecución:

Competencia: **Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.** Y de Resultado.

A. Higienizar manos, equipos y utensilios, de acuerdo con protocolos de la empresa y normativa

Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa.** Y de Resultado:

C. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado.

Los aprendices acatan la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente de acondicionar la instalación, equipos, maquinaria e implementos de trabajo como alistamiento antes, durante y después del proceso de elaboración de alimentos de chocolatería.






Los aprendices realizan con conocimiento el balance de formulación de los ingredientes para el procesamiento de elaboración del Chocolate Granulado y el batido Brownie de Chocolate.




Los aprendices alistan los recursos para el proceso de producción según procedimiento definido Elaboración del Chocolate Granulado y Batido Brownie de Chocolate.




Los aprendices operan los equipos de proceso e instrumentos de medición para el procesamiento de los alimentos.




Aplican los aprendices las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de Chocolate Granulado y Batido Brownie de Chocolate según protocolos técnicos y normativa alimentaria.







Se les explica el acondicionamiento de los materiales e insumos para el proceso del Chocolate Granulado y un Brownie de Chocolate.






Se les determina a los aprendices las condiciones de presentación de los productos alimenticios para su comercialización.






Se realiza con los aprendices el conocimiento de proceso de elaboración del producto de Chocula 7 Cereales en presentación en polvo de peso neto de 200 gr para su comercialización.

Identifican los aprendices el análisis físico de los granos de cacao para determinar la calidad de aceptabilidad y condicionar en los diferentes productos de chocolatería Chocula y Chocolate de Mesa de nuez moscada.




Determinan con habilidad las cantidades de materiales e insumos para el alistamiento y peso según procedimiento técnico.



Los aprendices diferencian los recursos y condiciones de operación de acuerdo con el proceso de producción.









Los aprendices elaboran productos de chocolatería Chocolate de Mesa en características de presentación de barras peso neto 500 gr según criterios técnicos.










Se les define los costos de producción y cuantificación de productos frente a parámetros de la empresa a los aprendices.




Determinación de análisis físico del material genético para verifica la calidad de los granos de cacao por los aprendices.





Los aprendices manejan el chocolate y lo acondicionan en el procesamiento de la Chocula 7 Cereales, disponen de los elementos para su procesamiento como manejo de los equipos y maquinaria.









Galaxy A03


Galaxy A03







Como elaboración de producto innovación con los aprendices se elabora las Galletas de Chocolate con frutos secos y el acondicionamiento de los materiales.

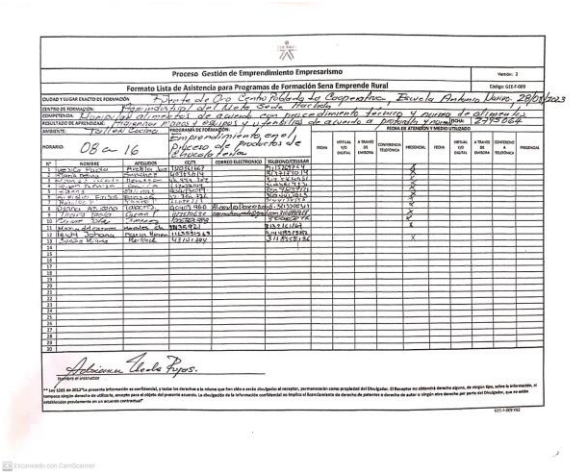












Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo — Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural — Código: GEC-F-005

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Fuente de Oro, Centro Poblado la Cooperativa, Escuela Paloma Blanca, 28/06/2023

CENTRO DE FORMACIÓN: Regional del Meta, Sede Montaña

COMPETENCIA: Manipulación de alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativo de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativo de alimentos, Utilizando BPM y BPH, y verificando el grado de acuerdo a peligros y riesgos

AMBIENTE: Taller Cocina

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendimiento en el proceso de producción de panadería

FICHA: 2795064

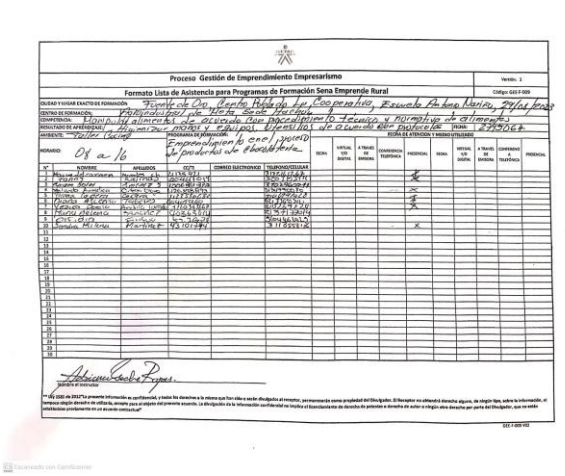
HORARIO: 08 a 16

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	FIRMA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO: VIRTUAL V/S DIGITAL	A TRAVES DE LA RADIO	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	Ingrid Tatiana	Perdomo Luz	1006241567		3117426717					X
2	Diana Patricia	Hernandez	40814513		3213436547					X
3	Fernando Javier	Ramirez	1121824377		3208163134					X
4	Jenny	Ortiz	1121824114		3208163134					X
5	Yeraldin Estiz	Bernal	53.164.124		3208163134					X
6	Nancy	Rojas	40.814.513		3213436547					X
7	Andrea Adriana	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
8	Yuranni Rocio	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
9	Yuranni Rocio	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
10	Maria Alejandra	Gonzalez	1122653711		3143134152					X
11	Maria del carmen	Mendez de	39356251		3135161161					X
12	Ruth Johana	Rojas Rojas	1122653711		3143134152					X
13	Wilmer Alirio	Martinez	4131184		3118188134					X

Adriana Tenbe Rojas. — Nombre e instructor

** Ley 1581 de 2012** La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo mismo que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, el tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEC-F-005 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo — Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural — Código: GEC-F-005

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Fuente de Oro, Centro Poblado la Cooperativa, Escuela Paloma Blanca, 29/06/2023

CENTRO DE FORMACIÓN: Regional del Meta, Sede Montaña

COMPETENCIA: Manipulación de alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativo de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativo de alimentos, Utilizando BPM y BPH, y verificando el grado de acuerdo a peligros y riesgos

AMBIENTE: Taller Cocina

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendimiento en el proceso de producción de panadería

FICHA: 2795064

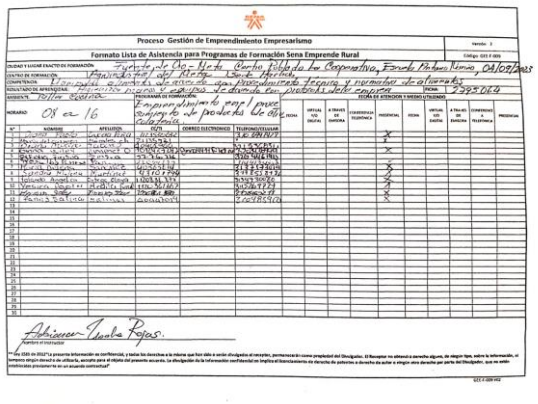
HORARIO: 08 a 16

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	FIRMA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO: VIRTUAL V/S DIGITAL	A TRAVES DE LA RADIO	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	Ingrid Tatiana	Perdomo Luz	1006241567		3117426717					X
2	Diana Patricia	Hernandez	40814513		3213436547					X
3	Fernando Javier	Ramirez	1121824377		3208163134					X
4	Jenny	Ortiz	1121824114		3208163134					X
5	Yeraldin Estiz	Bernal	53.164.124		3208163134					X
6	Nancy	Rojas	40.814.513		3213436547					X
7	Andrea Adriana	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
8	Yuranni Rocio	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
9	Yuranni Rocio	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
10	Maria Alejandra	Gonzalez	1122653711		3143134152					X
11	Maria del carmen	Mendez de	39356251		3135161161					X
12	Ruth Johana	Rojas Rojas	1122653711		3143134152					X
13	Wilmer Alirio	Martinez	4131184		3118188134					X

Adriana Tenbe Rojas. — Nombre e instructor

** Ley 1581 de 2012** La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo mismo que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, el tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEC-F-005 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo — Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural — Código: GEC-F-005

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Fuente de Oro, Centro Poblado la Cooperativa, Escuela Paloma Blanca, 04/07/2023

CENTRO DE FORMACIÓN: Regional del Meta, Sede Montaña

COMPETENCIA: Manipulación de alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativo de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativo de alimentos, Utilizando BPM y BPH, y verificando el grado de acuerdo a peligros y riesgos

AMBIENTE: Taller Cocina

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendimiento en el proceso de producción de panadería

FICHA: 2795064

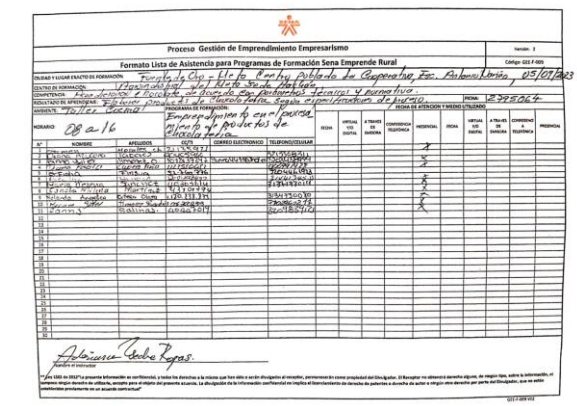
HORARIO: 08 a 16

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	FIRMA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO: VIRTUAL V/S DIGITAL	A TRAVES DE LA RADIO	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	Ingrid Tatiana	Perdomo Luz	1006241567		3117426717					X
2	Diana Patricia	Hernandez	40814513		3213436547					X
3	Fernando Javier	Ramirez	1121824377		3208163134					X
4	Jenny	Ortiz	1121824114		3208163134					X
5	Yeraldin Estiz	Bernal	53.164.124		3208163134					X
6	Nancy	Rojas	40.814.513		3213436547					X
7	Andrea Adriana	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
8	Yuranni Rocio	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
9	Yuranni Rocio	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
10	Maria Alejandra	Gonzalez	1122653711		3143134152					X
11	Maria del carmen	Mendez de	39356251		3135161161					X
12	Ruth Johana	Rojas Rojas	1122653711		3143134152					X
13	Wilmer Alirio	Martinez	4131184		3118188134					X

Adriana Tenbe Rojas. — Nombre e instructor

** Ley 1581 de 2012** La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo mismo que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, el tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEC-F-005 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo — Versión: 2

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural — Código: GEC-F-005

CIUDAD Y LUGAR EXACTO DE FORMACIÓN: Fuente de Oro, Centro Poblado la Cooperativa, Esc. Paloma Blanca, 05/07/2023

CENTRO DE FORMACIÓN: Regional del Meta, Sede Montaña

COMPETENCIA: Manipulación de alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativo de alimentos

RESULTADO DE APRENDIZAJE: Elaborar productos de panadería según especificaciones de receta

AMBIENTE: Taller Cocina

PROGRAMA DE FORMACIÓN: Emprendimiento en el proceso de producción de panadería

FICHA: 2795064

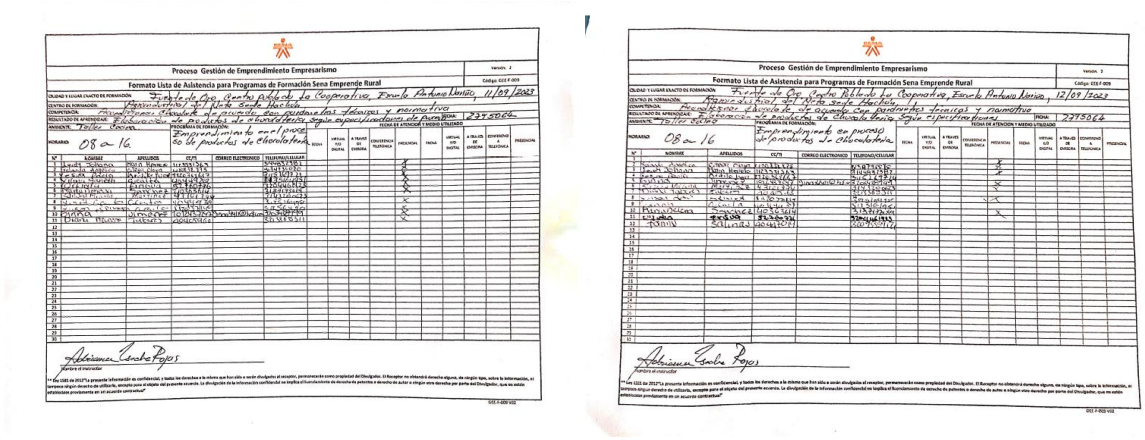
HORARIO: 08 a 16

Nº	NOMBRE	APELLIDOS	CC/TI	CORREO ELECTRONICO	TELEFONO/CELULAR	FECHA	FIRMA DE ATENCIÓN Y MEDIO UTILIZADO: VIRTUAL V/S DIGITAL	A TRAVES DE LA RADIO	CONFERENCIA TELEFONICA	PRESENCIAL
1	Ingrid Tatiana	Perdomo Luz	1006241567		3117426717					X
2	Diana Patricia	Hernandez	40814513		3213436547					X
3	Fernando Javier	Ramirez	1121824377		3208163134					X
4	Jenny	Ortiz	1121824114		3208163134					X
5	Yeraldin Estiz	Bernal	53.164.124		3208163134					X
6	Nancy	Rojas	40.814.513		3213436547					X
7	Andrea Adriana	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
8	Yuranni Rocio	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
9	Yuranni Rocio	Lancheros	1121824377	Andrea1997lancheros@hotmail.com	3213436547					X
10	Maria Alejandra	Gonzalez	1122653711		3143134152					X
11	Maria del carmen	Mendez de	39356251		3135161161					X
12	Ruth Johana	Rojas Rojas	1122653711		3143134152					X
13	Wilmer Alirio	Martinez	4131184		3118188134					X

Adriana Tenbe Rojas. — Nombre e instructor

** Ley 1581 de 2012** La presente información es confidencial, y todos los derechos a lo mismo que han sido o serán divulgados al receptor, permanecerán como propiedad del Divulgador. El Receptor no obtendrá derecho alguno, de ningún tipo, sobre la información, el tampoco ningún derecho de utilizarla, excepto para el objeto del presente acuerdo. La divulgación de la información confidencial no implica el licenciamiento de derecho de patentes o derecho de autor o ningún otro derecho por parte del Divulgador, que no estén establecidos previamente en un acuerdo contractual"

GEC-F-005 V02



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

4. Ficha n° 2836716 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de:

Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados:

A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa.
B. Ejecutar las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.

Se realiza la Bienvenida e inducción SENA, Socialización lineamientos PSER, con el objeto de despertar sentido de pertinencia de la entidad, en la línea de Negocio Rural a los aprendices de la ficha del Programa DC 41311433 v.1 "**Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina**"; presentación del desarrollo curricular, socialización de competencias y resultados de aprendizaje y se realiza la concertación del horario.








Iniciación de los aprendices con la competencia del desarrollo del programa como fortalecimiento de conocimiento con la presentación de los principios de conocimiento de cultivo, beneficiadero y comercialización del cacao.
Competencia: Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas.
1. Resultado: Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción y normativa.
Actividad de conocimiento: Principio de la Higiene y las Buenas Practica de Manufactura – BPM en el Procesos de alimentos.




Se realiza con los aprendices una actividad lúdica- Crucigrama para evaluar el conocimiento final del tema buena práctica de manufactura- BPM como parte del resultado de aprendizaje y alistamiento para la obtención de los productos de chocolatería según normativa vigente.




A los aprendices conocen los principios de los empaques, materiales e insumos, características, función en los productos de chocolatería.




Los aprendices aplican buenas prácticas de manufactura en el proceso de chocolatería y emplean elementos de protección personal.




Los aprendices conocen el procesamiento de Elaboración del Chocolate de taza, alistan materias primas y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos de calidad.

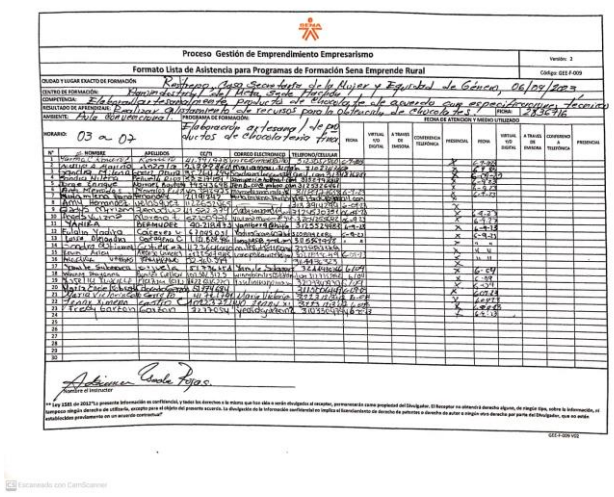






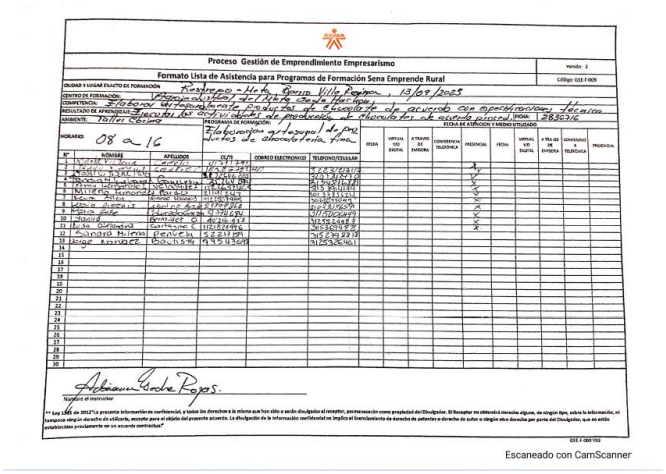






Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural



Proceso Gestión de Emprendimiento Empresarismo

Formato Lista de Asistencia para Programas de Formación Sena Emprende Rural

Escaneado con CamScanner

5. Ficha n° 2836733 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor "Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de:

Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados:

A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa.
B. Hacer las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.

En acompañamiento de la Secretaria de Desarrollo Económico, se realiza la Bienvenida e inducción SENA, Socialización lineamientos PSER, con el objeto de despertar sentido de pertinencia de la

entidad, en la línea de Fortalecimiento Instructor a los aprendices de la ficha del Programa DC 41311433 v.1 "**Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina**"; presentación del desarrollo curricular, socialización de competencias y resultados de aprendizaje y se realiza la concertación del horario.






Iniciación de los aprendices con la competencia del desarrollo del programa como fortalecimiento de conocimiento con la presentación de los principios de conocimiento de cultivo, beneficiadero y comercialización del cacao.
Competencia: Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas.
1. Resultado: Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción y normativa.
Actividad de conocimiento: Principio de la Higiene y las Buenas Practica de Manufactura – BPM en el Procesos de alimentos.






Los aprendices aplican buenas prácticas de manufactura y de Manipulador de alimentos en el proceso de chocolatería y emplean elementos de protección personal.









A los aprendices conocen los principios de los moldes, empaques, materiales e insumos, características, función en el procesamiento de elaboración de los productos de chocolatería Chocolate de taza.





Los aprendices conocen el procesamiento de Elaboración del Chocolate de taza, alistan materias primas y materiales acorde con órdenes de producción y protocolos establecidos de calidad según normatividad.






Las aprendices conocen el proceso principio básico del descascarillado artesanal, Molienda y su importantica en el proceso del Chocolate de Taza.



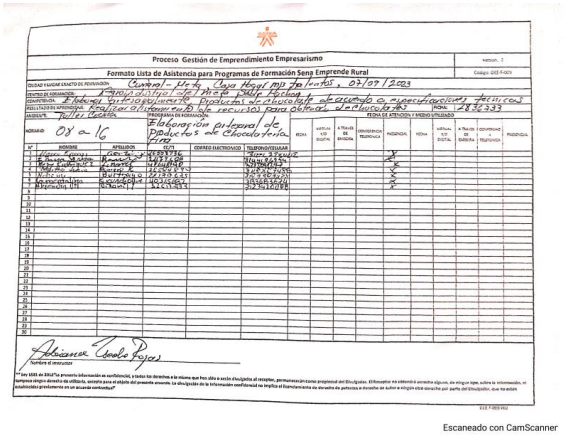


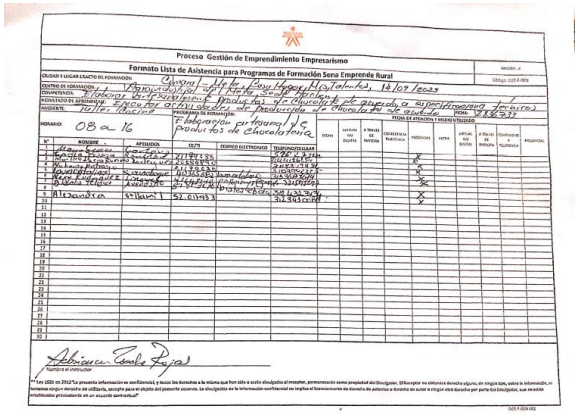




Se define el empaque de presentación para mantener su calidad e inocuidad del producto y su comercialización.

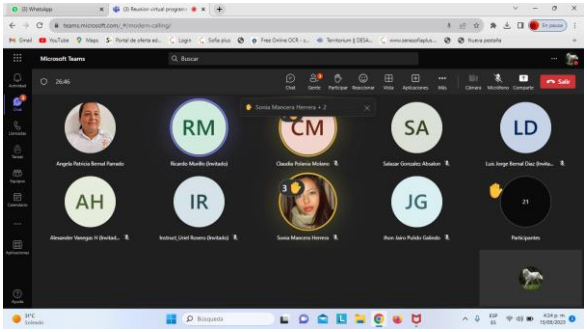


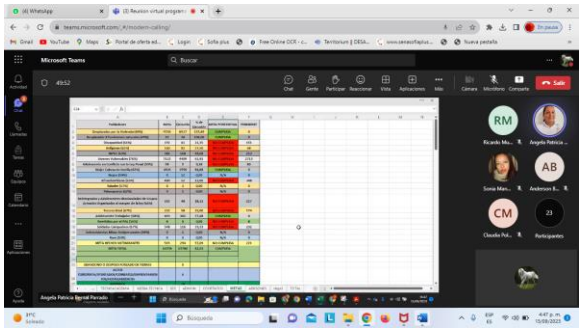





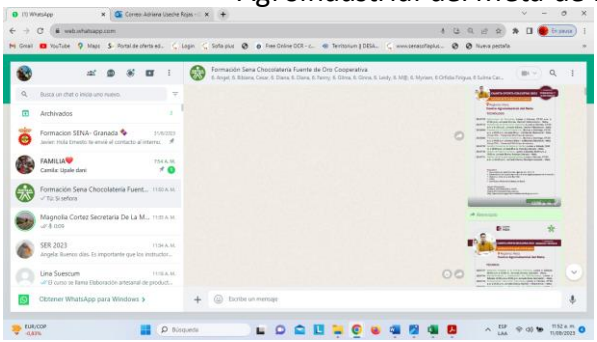
EVIDENCIA REGISTRO DE PANTALLAZO

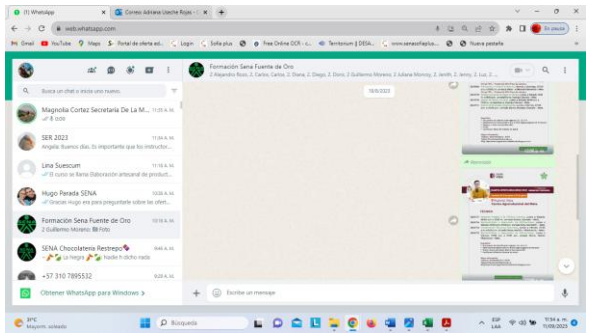
Participación en la reunión virtual convocada por el Dinamizador Rural de Centro y Coordinadora Académica de Programas Especiales PSER para el seguimiento de actividades y ejecución del PSER 2023, Resolución de dudas sobre la programación de cursos para lo que resta contratación de instructores y programación oferta 2024.

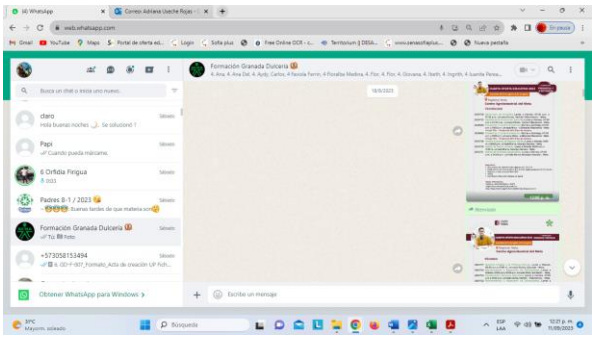


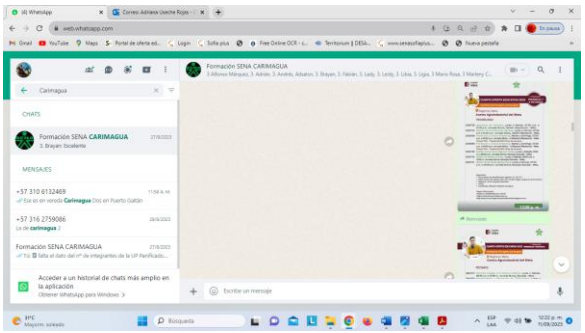


Divulgación de ofertas educativas 2023 de programas tituladas convocadas por el Centro Agroindustrial del Meta de manera asincrónica virtual.









PROCESO DE GESTIÓN CONTRACTUAL

ETAPA CONTRACTUAL

FORMATO
INFOME DE SUPERVISIÓN

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 08 del 09/2023	
DIRECCIÓN, ÁREA, REGIONAL O CENTRO ORDENADORA DE GASTO:	REGIONAL META – CENTRO AGROINDUSTRAIL DEL META
SUPERVISOR DEL CONTRATO:	ANGELA PATRICIA BERNAL PARRADO
APOYO A LA SUPERVISIÓN:	N/A
CONTRATO No:	CO1.PCCNTR.4605285
TIPO DE CONTRATO:	Prestación de servicios profesionales
OBJETO:	*Prestar los servicios profesionales como instructor técnico y/o de emprendimiento aportando en la planeación y ejecución de los procesos formativos de los diseños curriculares asignados por la coordinación académica para el cumplimiento de los compromisos institucionales e indicadores del centro de formación en el marco del servicio de formación para el trabajo emprendimiento de acuerdo a su perfil y/o especialidad del Programa Sena Emprende Rural, vigencia 2023.*
VALOR:	$39.130.000.oo
CONTRATISTA:	Adriana Useche Rojas
NIT:	40393942-4
LUGAR DE EJECUCIÓN:	29 municipios del departamento del Meta
FECHA DE SUSCRIPCIÓN:	13/02/2023
FECHA DE INICIO:	13/02/2023
PLAZO INICIAL DEL CONTRATO:	10 meses y 2 días
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	$39.130.000.oo
VALOR ACTUAL DEL CONTRATO:	$13.650.000.oo
PRÓRROGA No x:	N/A
ADICIÓN No. x:	N/A
SUSPENSIÓN No. x:	N/A

FORMA DE PAGO:	**CONCEPTO** / **DIAS** / **MESES** / **VALOR** Días de febrero de 2023 — 16 — — **2.080.000** Meses de marzo a noviembre — — 09 — **35.100.000** Días de diciembre — 15 — — **1.950.000** **TOTAL, PAGOS** — **$ 39.*130.000.00*****

OBLIGACIONES	ACTIVIDADES REALIZADAS	PRODUCTO
1. Apoyar los procesos de planeación de la oferta formativa de las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento según lo establecido en los lineamientos entregados por la Dirección de Empleo y Trabajo.	La instructora informo la planeación de formación sincrónica presencial del Programa complementaria PSER formación en atención a Negocio Rural y Fortalecimiento Instructor de acuerdo con lineamientos institucional con: 1. Cód. DC 96151554 V.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 192 horas área técnica para un grupo de 35 aprendices Ficha n°2716863 por solicitud de la Alcaldía Fuente de Oro nit 892099183-1 del Municipio de Fuente de Oro – Meta en atención de Negocio rurales, se ejecuta 184 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS	Reposan en archivos de la supervisora de contrato y dinamizador Rural del CAM para su verificación y seguimiento de las actividades de los desarrollos Curriculares (DC): 96151554 v.1; DC cód. 96151517 v.2; DC cód. 96151542 V.1; DC 41311433 v.1. De las correspondientes fichas del Portafolio de la instructora de del PSER en el OneDrive institucional.

	y de la instructora para implementar las actividades de contextualización diseñadas en la guía de aprendizaje. Aprendices Aprobados 18 y Desertores 17. Se encuentran en estado En Formación; Fecha inicio 08/03/2023 y se amplía la fecha de terminación al 31/10/2023 para la espera de entrega de materiales formación y registro de la UP. 2. Cód. DC 96151517 V.2 “Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal” de 244 horas área técnica para un grupo de 29 aprendices Ficha n°2780747 por solicitud de la Empresa ASOAFROARIARI – Asociación de Afros y Afrodescendientes del Ariari nit 900569687-7 del Municipio de Granada – Meta en atención a Negocio Rurales, se ejecuta 224 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS	

	y de la instructora para la implementación de las actividades de contextualización de diseñadas en las guías de aprendizaje. Se encuentran en estado En Formación; Aprendices Aprobados 17 y Desertores 12. Fecha inicio 02/06/2023 y amplia la fecha de terminación al 28/10/2023 para esperar la entrega de MF y registrar la UP. 3. Cód. DC 96151554 V.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” de 192 horas área técnica para un grupo de 28 aprendices Ficha n°2795064 por solicitud de la Alcaldía Fuente de Oro nit 892099183-1 del Municipio de Fuente de Oro – Meta en atención de Negocio rurales, se ejecuta 144 horas donde se imparte actividades de formación sincrónica y asincrónica utilizando sus herramientas TICS y de la instructora para la implementación de las actividades de contextualización de	

	diseñadas en las guías de aprendizaje. Se encuentran en estado En Formación; Aprendices Aprobados 17 y Desertores 11. Fecha inicio 04/07/2023 y fecha de terminación al 03/10/2023. 4. Cód. DC 96151542 V.1 “Elaboración artesanal de productos de derivados lácteos concentrados” de 48 horas Ficha n°2803485 por solicitud de ASOMUJEM – Asociación de Mujeres Emprendedoras de Granada nit 900.987.334-5 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 29 aprendices, se ejecuta 48 horas donde se imparte actividades la competencia Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa según desarrollo curricular de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado Certificado, Aprendices Aprobados 13 y Desertores 16;	

	Fecha inicio 13/07/2023 y termina 24/08/2023. 5. Cód. DC 96151542 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40 horas Ficha n°2836716 por solicitud de Alcaldía municipal de Restrepo Oficina Secretaria de la Mujer y Equidad de Género nit 800098199-1 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 27 aprendices, se ejecuta 16 horas donde se imparte actividades de socialización de lineamiento programa SER, línea Negocio Rural, Concertación de horario de la formación, presentación desarrollo curricular a desarrollar e Inducción de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 27, Aprendices desertores 0; Fecha inicio 06/09/2023 y termina 11/10/2023. 6. Cód. DC 96151542 V.1 “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” de 40	

	horas Ficha n°2836733 por solicitud de Alcaldía municipal de Cumaral Oficina Secretaria de Desarrollo Y Economía nit 892099181-9 en atención en Fortalecimiento Instructor para un grupo de 20 aprendices, se ejecuta 16 horas donde se imparte actividades de socialización de lineamiento programa SER, línea Negocio Rural, Concertación de horario de la formación, presentación desarrollo curricular a desarrollar e Inducción de manera sincrónica utilizando herramientas TICS. Se encuentran en estado En Formación, Aprendices aprobados 20, Aprendices desertores 0; Fecha inicio 07/09/2023 y termina 12/10/2023.	
2. Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación a través de mecanismos de atención diversificados y estratégica didácticas adaptadas a las condiciones locales bajo la estrategia aprender	La instructora junto con los Instructores de emprendimiento realizan el alistamiento integral para los procesos de formación según simulador de planeación del proyecto productivo del PSER 2023 línea de atención de Negocio Rural con el instructor de	Reposa en archivo Soporte de Negocio Rural en el OneDrive institucional del PSER Estructura Integrada de Negocio Rural correspondiente a cada ficha; el Simulador de planeación de atención de actividades de formación en emprendimiento 2023 para

haciendo con materiales de formación cuando aplique.	emprendimiento, se revisa la caracterización, fase implementa el formulario Proyecto productivo y el diseño Canvas de la Up como control de información avanzada según el perfil de cada instructor: 1. Ficha 2715296 de DC-96151518 v.2" Emprendimiento en el procesamiento artesanal de derivados de frutas y hortalizas". De 340 horas para el municipio de Castilla La Nueva. 2. Ficha 2716863 de DC cód. 96151554 V. 1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería". De 288 horas para el municipio de Fuente de Oro casco urbano margen izquierda del Rio Ariarí. 3. Ficha 2728409 de DC 63520000 v.1 "Emprendimiento en el procesamiento de productos de panificación". De 288 horas para el municipio Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos. 4. Ficha 2780747 de DC cód. 96151517 V. 2	su revisión y seguimiento por el Dinamizador rural de Centro.

	“Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal”. De 340 horas para el municipio de Granada. 5. Ficha 2795064 de DC cód. 96151554 v.1 De 288 horas para el municipio de Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa margen derecha del Rio Ariarí.	
3. Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los 21 GTH-F-075 V.07 lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	La instructora contratista oriento formación profesional integral por proyectos a través del uso de las herramientas enseñanza, aprendizaje y evaluación (guías de aprendizajes y lista de chequeo a través de actividades de simulación de procesos productivos de alimentos) para la implementación de las actividades de formación sincrónica, asincrónica y el uso de los tics de modalidad presencial correspondiente a: 1. Cód. DC 96151554 V.1 de la ficha n°2716863 municipio de Fuente de Oro -Meta. Aprendices Aprobaron 18. Deserciones 17. Se	Registro de Reportes de horas de Apoyo académico de Sofia plus, listas de asistencia en físico y registro fotográfico del mes de septiembre, reposan en el OneDrive del portafolio de la instructora correspondiente a cada ficha y cuenta de cobro del mes para su verificación y supervisión.

	ejecuta 184 horas. Se Encuentra en estado En Formación se amplía la fecha de terminación para esperar la entrega de MF y Registrar la UP. 2. Cód. DC 96151517 V.2 de la ficha n°2780747 municipio de Granada - Meta. Aprendices Aprobados 17. Deserciones 12. Se ejecuta 224 horas. Se Encuentra en estado En Formación, se amplía la fecha de terminación para esperar la entrega de MF y Registrar la Up. 3. Cód. DC 96151554 V.1 de la ficha n°2795064 Centro poblado vereda La Cooperativa municipio de Fuente de Oro -Meta. Aprendices Aprobaron 17. Deserciones 11. Se ejecuta 144 horas. Se Encuentra en estado En Formación. 4. Cód. DC 96151542 V.1 de la ficha n°2803485 vereda La Cabaña municipio de Granada - Meta. En atención a Fortalecimiento Instructor. Aprendices	

	Aprobados 13 y Aprendices Deserciones 16. Se ejecuta 48 horas. Se Encuentra en estado Certificado. 5. Cód. DC 41311433 V.1 de la ficha n°2836716 municipio de Restrepo - Meta. En atención a Fortalecimiento Instructor. Aprendices 27 y Aprendices Deserciones 0. Se ejecuta 16 horas. Se Encuentra en estado En Formación. 6. Cód. DC 41311433 V.1 de la ficha n°2836733 municipio de Cumaral - Meta. En atención a Fortalecimiento Instructor. Aprendices 20 y Aprendices Deserciones 0. Se ejecuta 16 horas. Se Encuentra en estado En Formación.	
4. Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de	La instructora entrega de manera oportuna la información de las actividades específicas implementadas en el periodo de pago; Reporte de horas de apoyo académico, planeación pedagógica y consolidación	Informe mensual de ejecución contractual, planeación pedagógica, consolidación de fortalecimiento a formación, se encuentra publicada en los Soportes generales y Soportes fortalecimiento del instructor PSER

actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	de fortalecimiento a formación correspondiente a las fichas n° 2716863, n°2780747, n°2795064, n°2803485, n°2836716 y n°2836733 para dar seguimiento de actividades específicas y suministré el informe de supervisión de control de actividades del mes.	correspondiente a cada ficha, en la carpeta de la Instructora, cuenta de cobro del mes para seguimiento de supervisión y Dinamizadora en el OneDrive.
5. Articular con los servicios institucionales como SENNOVA y AGROSENA en beneficio de los aprendices y emprendedores del programa SER de acuerdo con las orientaciones del dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique.	A la instructora no se le solicitó información ni imparte formación y/o acompañamiento a UPS bajo la estrategia Sennova y AgroSENA en el periodo de pago.	No aplica para el mes de septiembre de 2023.
6. Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	La instructora contratista no reporto movilización a la supervisora de contrato por asunto de desplazamiento en actividades de formación presencial durante el periodo de pago del mes.	No se ejecuta para el mes de septiembre 2023.

7. Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	La instructora contratista emite juicios de evaluación a la ficha 2803485 del DC-96151542 “Elaboración de derivados lácteos concentrados v.1” y se encuentran en estado Certificado.	Reporte de Juicios evaluativos de Sofia plus de la ficha 2803485.
8. Entregar información con calidad y oportunidad para la creación de la unidad productiva resultado de los programas de formación desarrollados en las líneas de autoconsumo y negocios rurales, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo del SENA, de los aprendices de la línea de empleabilidad.	La instructora reporto información de caracterización de Emprendedores durante la asesoría de la línea de atención de Negocio Rural, Información avanzada del Formulario de Proyecto productivo y el Canvas de la Up de las fichas nº2715296, nº2716863, nº2728409, nº2780747 y nº2795064 del PSER; según se encuentran en UP básica finalizando las actividades de formación integral. Se realiza formación integral en atención en fortalecimiento de temas específicos de competencia técnica según reporte diagnóstico fase 2 resultado básica, avanzada con las fichas nº2836716 municipio de Restrepo y la ficha nº2836733 municipio de Cumaral.	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups, Formulario Proyecto productivo, el Diagnóstico fase 1 y el Canvas como información del diseño de la UP, fase 2 en atención a fortalecimiento instructor. Reposan en el OneDrive PSER archivos Soporte de Negocios Rurales, Soporte de Fortalecimiento Instructor y el Formato Canvas en el portafolio de la Instructora de cada ficha correspondiente para su verificación y seguimiento por el dinamizador.
9. Apoyar las jornadas de diseño y desarrollo	La instructora contratista no se le asigno la	No se ejecuta para el mes de septiembre de 2023

curricular conforme a las necesidades de la Coordinación Nacional y la Subdirección de Centro.	participación de jornadas de diseño y desarrollo curriculares conforme a las necesidades de la Coordinación Nal. De Emprendimiento y la del subdirector del CAM.	
10. Apoyar la aplicación del diagnóstico empresarial de la unidad productiva en fase 1 y 2 según corresponda con veracidad y calidad.	La instructora informo los diagnósticos empresariales fase 1 al finalizar los encuentros de las actividades de formación a las Ups caracterizadas de las fichas nº2715296, nº2716863 y nº2728409 del PSER en atención a Negocio Rural; están resultado Básico - Avanzado y las fichas nº2780747, nº2795064 se encuentran en formación y según diagnóstico fase 1 está resultado Básico. Se registra el diagnóstico fase 2 finalizando actividades de formación integran por competencia de área técnica con la ficha nº2803485 vereda La Cabaña municipio de Granada finalizando formación en atención asesoría de fortalecimiento resultado de caracterización de la Up en Básico.	Soportes de Estructura de seguimiento integrada a las Ups correspondiente a cada ficha hasta en el Diagnóstico fase 1, Diagnóstico fase 2 en el OneDrive del Portafolio de la Instructora PSER.
11. Apoyar la ejecución y participación de unidades	La instructora asistio al procesamiento de	Registro fotográfico de la actividad y lista de

productivas en actividades de comercialización (incluyendo mecanismos virtuales), gestión empresarial y financiera cuando se requiera, así como las actividades de fomento realizadas por los Centros de Desarrollo Empresarial.	Productos de Confitería y Dulcería artesanal y se apoya la unidad productiva "Solo Dulces Emprendedoras de Granada" de la ficha 2780747 del municipio de Granada en la muestra Microempresarial de Inclusión de Mujeres Victimas Local en el casco urbano como actividades de comercialización y muestra empresarial.	asistencia a formación en el informe de actividades de la Instructora del mes. Y en el OneDrive en el Portafolio de la Instructora PSER.
12. Participar en las jornadas de actualización y transferencia tecnológica convocadas por el dinamizador rural de centro, dinamizador regional con funciones de centro o dinamizador de centro con funciones de regional según aplique y la Coordinación Nacional.	La Instructora participo en la reunión virtual convocada por el Dinamizador Rural de Centro y Coordinadora Académica de Programas Especiales PSER para el seguimiento de actividades y ejecución del PSER 2023, Resolución de dudas sobre la programación de cursos para lo que resta contratación de instructores y programación oferta 2024. Se participa en la divulgación de ofertas educativas 2023 de programas tituladas convocadas por el Centro Agroindustrial del Meta de manera asincrónica virtual.	Pantallazo de reunión sincrónica asistencia participación que reposan en archivos de la Dinamizador Rural de Centro y Coordinación de programas especiales PSER. Registro pantallazos de los medios de comunicación social a diferentes grupos de mensajería WhatsApp.
13. Articular con el instructor de	La Instructora trabajo con los instructores de	Estructura de seguimiento de integrada 2023,

emprendimiento en las formaciones de negocios rurales para la construcción del modelo de negocios con los aprendices, así como la creación de unidad productiva.	emprendimiento asignados para concretar las actividades y metodologías de formación de los componentes de Emprendimiento y técnico, y diligenciar la Estructura de Seguimiento Integral información completa del proyecto productivo y la Herramienta Canvas con los grupos de aprendices correspondientes a las fichas n° 2715296 en el municipio de Castilla La Nueva, n° 2716863 del municipio de Fuente de Oro, n°2728409 del municipio de Puerto Gaitán, ficha 2780747 municipio Granada y la ficha 2795064 vereda La Cooperativa Municipio de Fuente de Oro el diagnóstico fase 1 de modelo de negocio iniciando y durante la formación integral con los grupos de aprendices.	Formulario proyecto productivo, Herramienta Diagnóstico fase 1, herramienta Canvas de las fichas correspondientes, reposan en archivo del Portafolio de los instructores de Emprendimiento y Técnico del área Agroindustria para su verificación y seguimiento.
14. Identificar y registrar la sistematización de casos exitosos generados en las actividades relacionadas con la formación para el trabajo en emprendimiento.	La Instructora contratista identifica y crea Up con las fichas PSER nº2715296 municipio Castilla La Nueva, 2716863 munic. Fuente de Oro, 2728409 munic. Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos,	Actas de creación de las Ups de las correspondientes fichas se encuentran compartidas en archivo del Portafolio de la instructora en la subcarpeta de Soportes de creación de la UP.

	2780747 munic. Granada y la ficha 2795064 munic. Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa. No se registra casos exitosos de Ups en formación para el trabajo en Emprendimiento.	
15. Consolidar la creación de las unidades productivas rurales sostenibles cuando su línea de formación corresponda a negocios rurales o autoconsumo de acuerdo a la planeación que entregue el Dinamizador de Centro del programa SER.	La instructora contratista crea Ups con las fichas PSER nº2715296 municipio Castilla La Nueva, 2716863 munic. Fuente de Oro, 2728409 munic. Puerto Gaitán vereda Carimagua Dos, 2780747 munic. Granada y la ficha 2795064 munic. Fuente de Oro Centro poblado La Cooperativa. No se registra como Ups por encontrasen en espera y entrega de materiales de formación.	Actas de creación de las Up de las correspondientes fichas se encuentran compartidas en archivo del Portafolio de instructoras en la subcarpeta de Soportes de creación de la UP.
16. El contratista se compromete a evidenciar lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias para cada caso.	La instructora desarrolla actividades de formación integral de modalidad presencial con el uso de herramientas didácticas y herramienta se enseñanza, aprendizaje y evaluación con la Guía de aprendizaje y lista de chequeo diseñadas según planeación pedagógica con: • Ficha n° 2716863 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de	Lista de asistencia, Reportes fotográfico correspondiente al periodo de pago; reposan en el Portafolio de la instructora de las fichas n°2716863, n°2780747, n°2795064, n° 2836716 y n°2836733 en el OneDrive.

	productos de chocolatería" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: Evaluación: Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa** Y de resultado A. Revisar las características de calidad del producto de acuerdo con especificaciones técnicas y especificaciones de la empresa. • Ficha n° 2780747 del DC cód. 96151517 v.2 "Emprendedor en procesamiento de productos de confitería y dulcería artesanal" y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: Ejecución: Competencia: **Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.** Y de resultado: A. Elaborar productos de confitería y	

	dulcería artesanal según parámetros técnicos y normativa vigente. • Ficha n°2795064 del DC cód. 96151554 v.1 “Emprendimiento en el procesamiento de productos de chocolatería” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de la fase: Planeación: Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa** Y de Resultado: A. Preparar instalaciones y utensilios para el acondicionamiento de la cobertura de chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y del proceso. Ejecución: Competencia: **Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos.** Y de Resultado. A. Higienizar manos, equipos y utensilios, de acuerdo con protocolos de la empresa y normativa	

	Competencia: **Acondicionar chocolate de acuerdo con parámetros técnicos y normativa.** Y de Resultado: A. Elaborar productos de chocolatería según especificaciones de proceso y necesidades de mercado. • Ficha n° 2836716 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa. B. Ejecutar las actividades de producción de	

	chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa. • Ficha n° 2836733 del DC cód. 41311433 v.1 en Atención a fortalecimiento Instructor “Elaboración artesanal de productos de chocolatería fina” y con los aprendices se alcanzan los resultados de aprendizaje de: Competencia: **Elaborar artesanalmente productos de chocolate de acuerdo con especificaciones técnicas**. Y de resultados: A. Realizar alistamiento de los recursos para la obtención de productos de chocolatería según orden de producción, y normativa. B. Hacer las actividades de producción de chocolates de acuerdo con procedimientos establecidos y normativa.	

FECHA (Con corte al periodo a informar)	**No. DE FACTURA**	**VALOR A CANCELAR**	**VALOR EJECUTADO**	**SALDO DEL CONTRATO**	**PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FINANCIERA**	**PORCENTAJE DE EJECUCIÓN FÍSICA** (Aplica para contratos de

						obras y adecuaciones)	
						No. de días ejecutados	**%**
30/09/2023	**08**	**$3.900.000**	**$29.380.000**	**$9.750.000**	**75,08%**		
31/08/2023	**07**	**$3.900.000**	**$25.480.000**	**$13.650.000**	**65,11%**		
31/07/2023	**06**	**$3.900.000**	**$21.580.000**	**$17.550.000**	**55,14%**		
30/06/2023	**05**	**$3.900.000**	**$17.680.000**	**$21.450.000**	**45,18%**		
31/05/2023	**04**	**$3.900.000**	**$13.780.000**	**$25.350.000**	**35,21%**		
30/04/2023	**03**	**$3.900.000**	**$9.880.000**	**$29.250.000**	**25,25%**		
31/03/2023	**02**	**$3.900.000**	**$5.980.000**	**$33.150.000**	**15,28%**		
28/02/2023	**01**	**$2.080.000**	**$2.080.000**	**$37.050.000**	**5,31%**		

OBSERVACIONES

Angela Patricia Bernal Parrado
2023.09.21 15:39:51 -05'00'

Elaboró:Viviana Caicedo, Auxiliar grado 01 apoyo a supervisión. Revisó: Angela Patricia Bernal Parrado, Supervisora de contrato n° CO1.PCC.NTR 4605285. Coordinadora académica de programas especiales del CAM.

INTEGRIDAD PÚBLICA

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Función Pública

Verificados los resultados del participante en el curso virtual

Función Pública certifica que:

ADRIANA USECHE ROJAS

C.C 40.393.942

Participó y completó el curso virtual:

Integridad, transparencia y lucha contra la corrupción.

Con una duración de 20 horas.

Bogotá D.C., 13 de septiembre 2023

Francisco Camargo Salas

Director de Empleo Público

Código: 76823900000