PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama, octubre 2023

Señor (a)
CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 4609870
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Coordinación Académica
Duitama Boyacá

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes octubre del año 2023.

Referencia: No 4609870 del año 2023

Sandra Liliana Barbosa Barbosa, identificado con la cédula de ciudadanía No. 46373843 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en CEDEAGRO, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago: El valor total del presente contrato es de treinta y nueve millones seicientos ochenta y siete mil cuatrocientos cuarenta y cinco pesos m/cte. ($ 39.687.445). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un pago correspondiente a la fracción de febrero por dos millones trescientos cincuenta y siete mil seiscientos setenta pesos m/cte ($2.357.670) b) nueve (9) pagos por la suma de tres millones novecientos veinte

mil cuatrocientos cincuenta pesos m/cte. ($ 3.929.450) cada uno, correspondientes a los meses de marzo a noviembre. b) un último pago por la fracción de diciembre por valor de millón novecientos sesenta y cuatro mil setecientos veinte cinco pesos m/cte. ($ 1.964.725), que corresponde a la fracción del mes de diciembre de 2023.

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

OBJETO:
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria del programa de formación Titulada Regular y/o Complementaria, de acuerdo con los lineamientos y normatividad vigente

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar, realizar seguimiento y evaluar la formación profesional integral, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica.	Durante el mes de octubre teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: Planeación, orientación, realización de seguimiento y evaluación de la formación asignada: **TITULADA 1.** **Tecnólogo en procesamiento de alimentos** **Fecha:** 2 al 6 de octubre, 9 al 13 de octubre, 17 al 20 de octubre **Ficha**: 2449328 - 2508646	**TITULADA 1** **- Anexo 1.1 .** Planeación pedagógica **- Anexo 1.2** Plan de trabajo **- Anexo 1.3** Guías de aprendizaje. **- Anexo 1.4** Material de apoyo. - **Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación . - **Anexo 1.6** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. - **Anexo 1.7** Reporte Juicios de evaluación. - **Anexo 1.8** Registro de

		Competencia: Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Panadería. **Resultado de aprendizaje:** Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial. Elaboración de: - Planeación pedagógica. - Plan de trabajo. - Guías deaprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos deevaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. - Reporte Juicios de evaluación.	inasistencia en sofia plus. **-- Anexo 1.9** Plan de Mejoramiento **TITULADA 2** **- Anexo 1.1 .** Planeación pedagógica **- Anexo 1.2** Plan de trabajo **- Anexo 1.3** Guías de aprendizaje. **- Anexo 1.4** Material de apoyo. - **Anexo 1.5** Instrumentos de evaluación . - **Anexo 1.6** Pantallazos de cargue plataforma Territorium. - **Anexo 1.7** Reporte Juicios de evaluación. - **Anexo 1.8** Registro de inasistencia en sofia plus. **-- Anexo 1.9** Plan de Mejoramiento **COMPLEMENTARIA 1.** - **Anexo 1.11** Planeación pedagógica . - **Anexo 1.12** Plan de trabajo . - **Anexo 1.13** Guías de aprendizaje.

		Registro de inasistencia en senasofiaplus. **TITULADA 2.** **Tecnólogo en procesamiento de alimentos** **Fecha:** 23 al 27 de octubre. 30 al 31 octubre. **Ficha**: 2449328 - 2508646 **Competencia:** Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción. Panadería. **Resultado de aprendizaje:** Determinar tipos y cantidad de materias primas aditivos e insumos requeridos para la producción de alimentos, de acuerdo son las políticas de la organización y la normatividad vigente Realizar la dosificación de los requerimientos para la producción de alimentos, bajo los principios éticos de fabricación establecidos por la organización y las normas de seguridad. Elaborar productos alimenticios garantizando la responsabilidad social y con el medio ambiente, teniendo en cuenta los planes de aseguramiento de la inocuidad y la política empresarial. Elaboración de:	- **Anexo 1.14** Material de apoyo. - **Anexo 1.**15 Instrumentos de evaluación - **Anexo 1.16** Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. - **Anexo 1.17** Reporte Juicios de evaluación. - **Anexo 1.18** Registro de inasistencia en sofia plus

		- Planeación pedagógica. - Plan de trabajo. - Guías deaprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos deevaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. - Reporte Juicios de evaluación. Registro de inasistencia en senasofiaplus. **COMPLEMENTARIA 1.** Fecha. 17 al 29 de octubre. Higiene y manipulación de alimentos. Ficha 2857694 **Competencia:** Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura durante la elaboración productos	

		alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. Diagnosticar el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura en la empresa de alimentos. Verificar el estado de salubridad y seguridad de las maquinas e instalaciones según requisitos normativos y protocolos de seguridad. Ejecutar procedimiento del programa de limpieza y desinfección, manejo integral de residuos sólidos y control integral de plagas según programas establecido. Registrar variables de proceso y procedimientos operativos estándar según normas establecidas. Elaboración de: - Planeación pedagógica . - Plan de trabajo . - Guías de aprendizaje. - Material de apoyo. - Instrumentos de evaluación - Pantallazos de cargue del portafolio a plataforma Territorium. - Reporte Juicios de evaluación. - Registro de inasistencia en sofia plus	

2	Apoyar la ejecución de las actividades académicas a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centro de Formación.	Durante el mes objeto de cobro: 13 de octubre participar en la reunión SST. 23 de octubre participar reunión general.	**EVIDENCIAS 2 actividades académicas a las que sea convocado.** **Anexo 2.1** Listado de asistencia reunión SST. Anexo 2.2. Listado de asistencia reunión general.
3	Registrar, verificar y actualizar los sistemas de información que la entidad defina para la Gestión de la Formación Profesional Integral.	Durante el mes objeto de cobro: **TITULADA 1** - Se realizó cargue del portafolio de laFPI a Territorium - Se registró las respectivas novedades deaprendices enSofia Plus. **TITULADA 2** - Se realizó cargue del portafolio de laFPI a Territorium - Se registró las respectivas novedades deaprendices enSofia Plus. **COMPLEMENTARIA 1** - Enrutamiento aprendices - Asociación aprendices	**EVIDENCIAS 3 Registrar, verificar, actualizar.** **TITULADA 1.** - **Anexo 3.1** Pantallazo cargue portafolioTerritorium - **Anexo 3.2** Pantallazo registro novedades de aprendices en Sofia Plus**.** **TITULADA 2.** - **Anexo 3.3** Pantallazo cargue portafolioTerritorium - **Anexo 3.4** Pantallazo registro novedades de aprendices en Sofia Plus**.** **COMPLEMENTARIA 1** - **Anexo 3.5** Pantallazos de enrutamiento aprendices - **Anexo 3.6** Pantallazo Asociación aprendices

4	Presentar de acuerdo con el cronograma la documentación necesaria para verificar el cumplimiento del objeto contractual, de acuerdo con los lineamientos establecidos por la entidad y el Sistema Integrado de Gestión y Auto Control SIGA	Durante el mes objeto de cobro se: - Presento el Informe de ejecución contractual - Planilla de pago seguridad social y recibo de pago. - Cuenta de cobro - Evidencias cargadas en la carpeta One Drive	**EVIDENCIAS 4 Aportar de manera oportuna la documentación.** - **Anexo 4.1** Informe de ejecución contractual mes octubre 2023. - - **Anexo 4.2** Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de septiembre. - **Anexo 4.3** Cuenta de cobro mes de octubre 2023 - **Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de octubre.
5	Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con la naturaleza del objeto contractual y el perfil profesional	Durante el mes de octubre se realizaron actividades requeridas por la entidad. No se requirió de esta actividad para objeto de pago	Evidencia 5. Rendir informes de las acciones. En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.

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

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. 4517214608 de la planilla, operador SOI y periodo del mes de septiembre del 2023. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en ONE DRIVE / SANDRA LILIANA BARBOSA BARBOSA 2023

Cordialmente,



_____

SANDRA LILIANA BARBOSA BARBOSA
Contratista
C.C. No. 46.373.843

Recibí a satisfacción:

Firma

_____

CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO

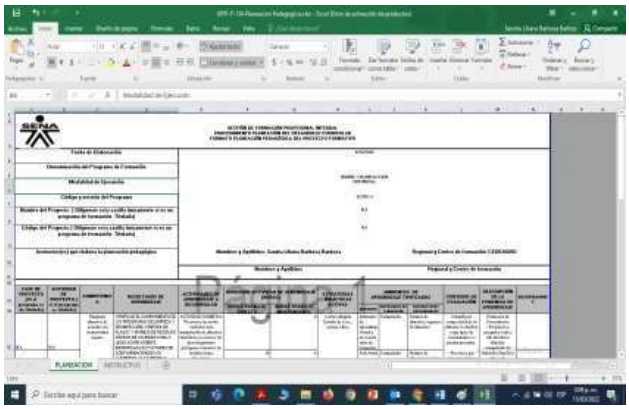
Supervisor Contrato 4609870 de 2023

Coordinador académico

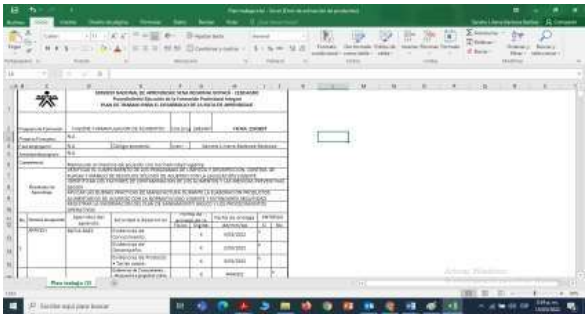
EVIDENCIAS OCTUBRE 2023

Obligación 1 – Evidencia 1 - Planear, orientar, realizar seguimiento y evaluar la formación profesional.

Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Planeación pedagógica-Ficha 2449328- 2508646 - Tecnólogo en procesamiento de alimentos- Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción- Panadería.



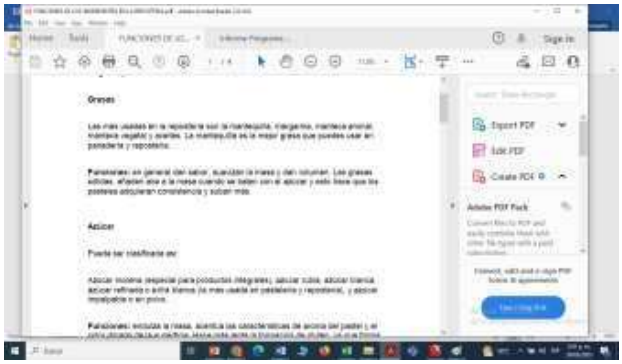
Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.12 Plan de trabajo- Ficha 2449328- 2508646- Tecnólogo en procesamiento de alimentos- Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción- Panadería.



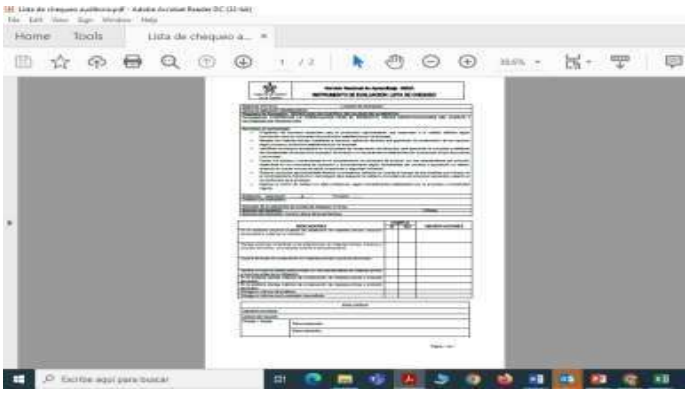
Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.13 Guías de aprendizaje-Ficha 2449328- 2508646- Tecnólogo en procesamiento de alimentos- Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción- Panadería.



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.4 Material de apoyo- Ficha 2449328- 2508646- Tecnólogo en procesamiento de alimentos- Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción- Panadería.

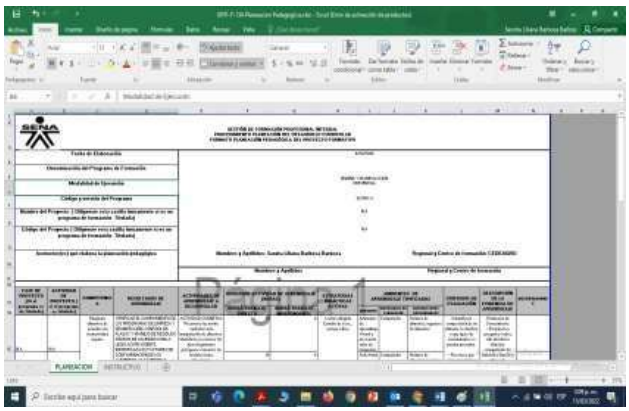


Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación- Ficha 2449328- 2508646- Tecnólogo en procesamiento de alimentos- Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción- Panadería.

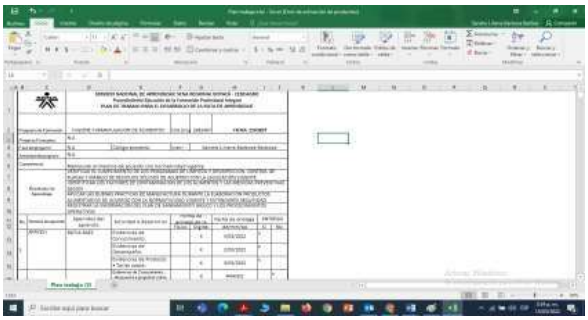


Obligación 1 – Evidencia 1 - Planear, orientar, realizar seguimiento y evaluar la formación profesional.

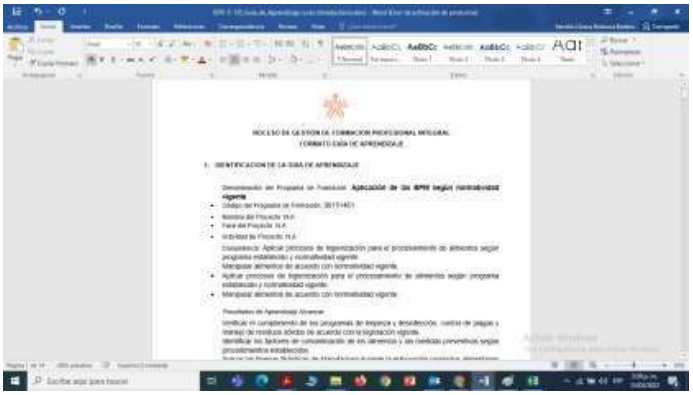
Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Planeación pedagógica-Ficha 2620252 - Tecnólogo en procesamiento de alimentos- Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción- Panadería.



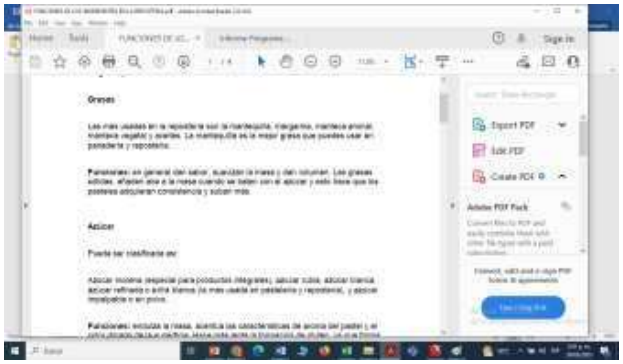
Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.12 Plan de trabajo- Ficha 2620252 - Tecnólogo en procesamiento de alimentos- Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción- Panadería.



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.13 Guías de aprendizaje-Ficha 2620252- Tecnólogo en procesamiento de alimentos- Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción- Panadería.



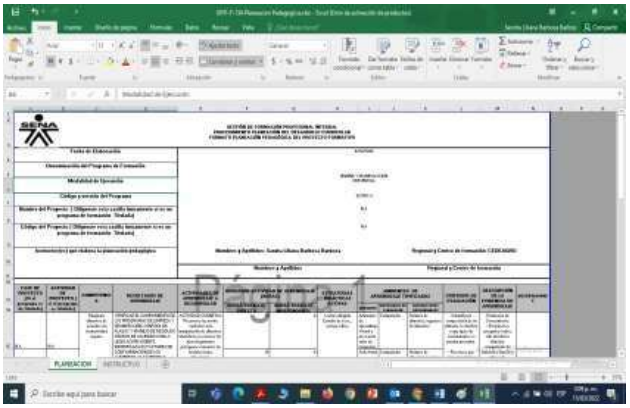
Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.4 Material de apoyo- Ficha 2449328- 2508646- Tecnólogo en procesamiento de alimentos- Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción- Panadería.



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación- Ficha 2620252- Tecnólogo en procesamiento de alimentos- Competencia Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción- Panadería.



Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.1 Planeación pedagógica-Ficha 2857694 - Higiene y manipulación de alimentos- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.



Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.2 Plan de trabajo - Ficha 2857694 - Higiene y manipulación de alimentos- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.



Obligación 1- Evidencia 1- Anexo 1.3 Guías de aprendizaje - Ficha 2857694 - Higiene y manipulación de alimentos- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.4 Material de apoyo-Ficha 2857694 - Higiene y manipulación de alimentos- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.



Obligación 1 – Evidencia 1 - Anexo 1.5 Instrumentos de evaluación- Ficha 2857694 - Higiene y manipulación de alimentos- Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.





Obligación 2– Evidencia 2- actividades académicas a las que sea convocado.

Obligación 2– Evidencia 2- **Anexo 2.1** Listado de asistencia reunión SST.

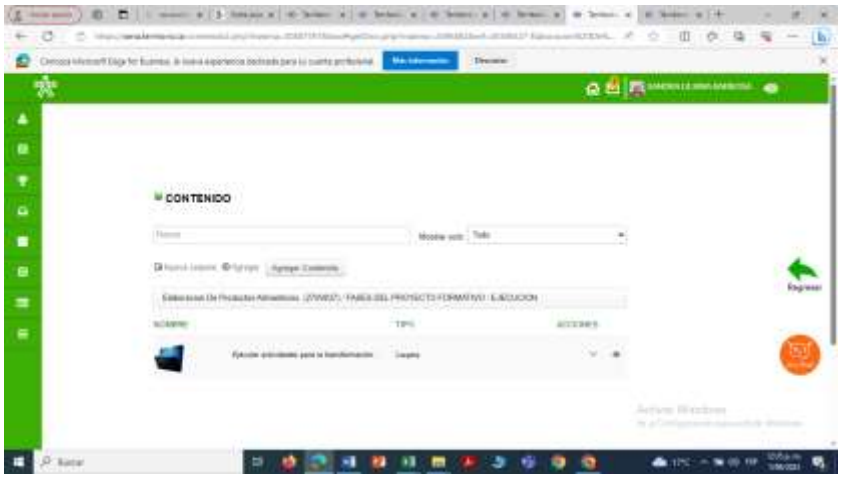


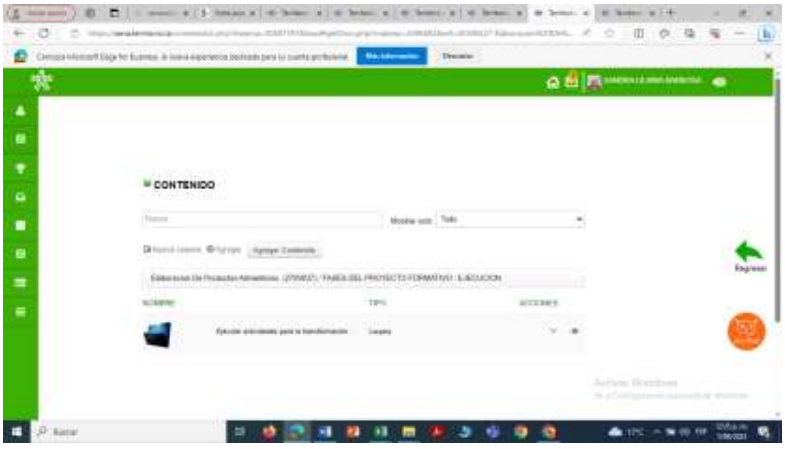


Obligación 2 – Evidencia 2- **Anexo 2.2.** Listado de asistencia reunión general

Obligación 3 – Evidencia 3: Registrar, verificar, actualizar

- Obligación 3 – Evidencia 3 - Anexo 3.1 Pantallazo cargue portafolio Territorium







- Obligación 3. Anexo 3.2 Pantallazo registro novedades de aprendices en Sofia Plus.



- Obligación 3 – Evidencia 3 - Anexo 3.3 Pantallazo cargue portafolio Territorium



- Obligación 3. Anexo 3.4 Pantallazo registro novedades de aprendices en Sofia Plus.



- Obligación 3 Anexo 3.5. Pantallazos de enrutamiento aprendices



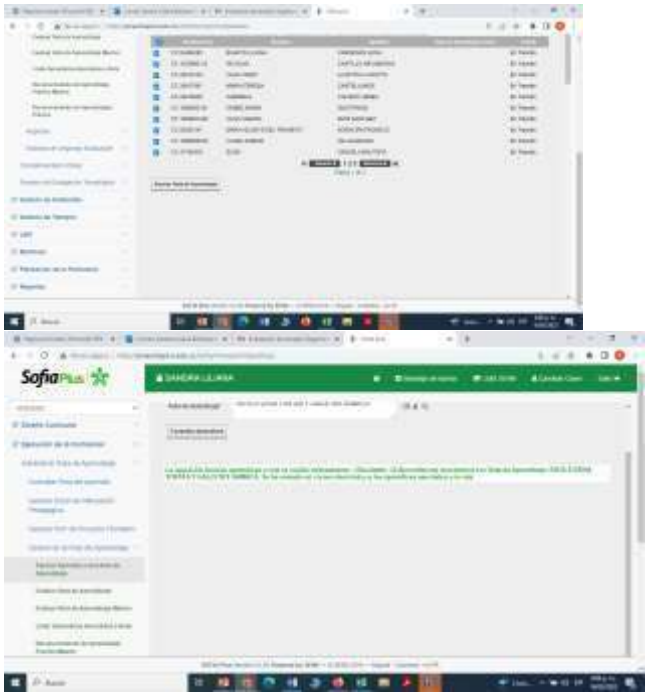
-

-



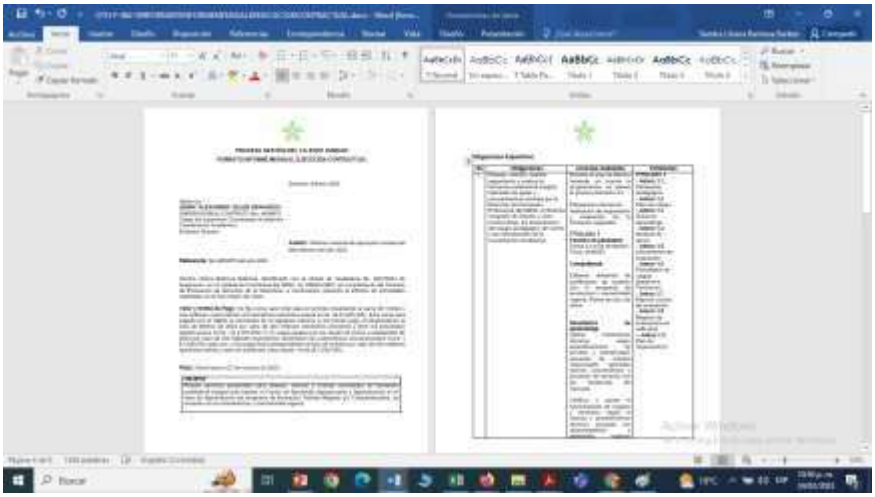
- Obligación 3 **Anexo 3.6** Pantallazo Asociación aprendices

-

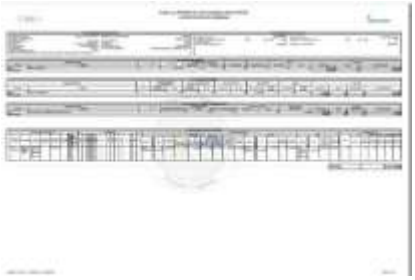


Obligación 4 – Evidencia 4: Aportar de manera oportuna la documentación

Obligación 4– Evidencia 4 – Anexo 4.1 Informe de ejecución contractual mes octubre 2023.



Obligación 4– Evidencia 4 - Anexo 4.2 Planilla de pago seguridad social y recibo de pago del mes de septiembre

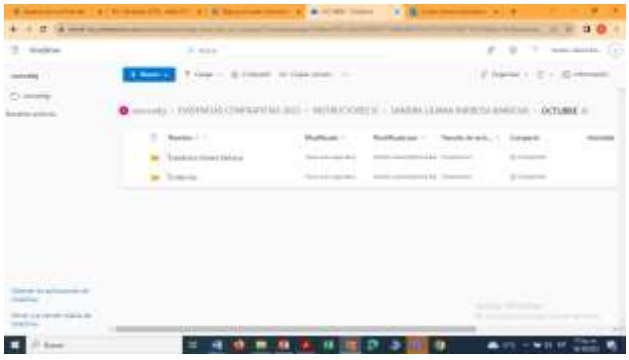




Obligación 4– Evidencia 4 - Anexo 4.3 Cuenta de cobro mes de octubre 2023.



- **Anexo 4.4** Evidencias cargadas en la carpeta One Drive del mes de octubre



EVIDENCIAS 5. Rendir informes de las acciones.

Obligación 4– Evidencia 5. Informe justificación aprendices pendientes por evaluar

Anexo 5.1. En este mes el centro no requirió de esta actividad para objeto de pago.