PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Buga, Diciembre de 2023

Señora
OLGA BEATRIZ LADINO SOTO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 5015756**
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Agroindustria e Industria
Buga

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

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5015756 del año 2023

YULI TATIANA MONTAÑO ESCOBAR, identificado con la cédula de ciudadanía No. 1.116.435.657 de Zarzal, en mi calidad de Contratista del SENA, en Coordinación Académica Programas Titulada, Complementaria regular presencial y virtual (Instructor), 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 de cada contrato es la suma de VEINTICINCO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M/CTE. ($ 25.466.667).

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

a. Seis (06) mensualidades de junio a noviembre de 2023, por valor de CUATRO MILLONES DE PESOS M/CTE. ($4.000.000) cada uno.

b. Un pago correspondiente al mes de diciembre por valor de UN MILLÓN CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS M /CTE ($ 1.466.667).

Plazo: Será hasta el 11 de diciembre de 2023.

Adicción: Se realizo adicción al contrato CO1.PCCNTR. 5015756

Adición en plazo: Once (11) Días

Adición en valor: UN MILLON CUATROCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE ($ 1.466.666.00), En consecuencia el Valor y forma de Pago quedaría así: El valor total del presente contrato es máximo de VEINTI Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE ($26.933.333.00) Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Seis (06) mensualidades de junio a noviembre de 2023, por un valor mensual de CUATRO MILLONES DE PESOS MCTE ($ 4.000.000,00) cada uno y b) Un pago correspondiente al mes de diciembre por un valor de DOS MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y TRES MIL TRECIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE (2.933.333.00)

Plazo Inicial: Será hasta el 11 de diciembre de 2023.

Plazo con adición: Será hasta el 22 de diciembre de 2023.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestación de servicios de carácter temporal orientando la formación profesional integral como instructor Sena a través de acciones regulares en las modalidades presencial ya distancia en los diferentes niveles de formación del Centro Agropecuario De Buga

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	A. Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación: Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos, Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos, Técnico en Cocina, Técnico en Elaboración de Productos alimenticios,	Anexo 1 Informe de Evidencias Drive con soportes dispuesto por el supervisor.

		haciendo uso de las plataformas como Sofía plus y territorium. Ficha: **2714026** Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido Resultados de aprendizaje: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para los análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente. Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos	

		establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Ficha: **2825947** Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos Competencia: Controlar la formulación para el producto, según especificaciones del cliente y volúmenes de producción Resultados de aprendizaje: Realizar el control de calidad con ética profesional, según procedimientos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Ficha: **2562115** Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido Resultados de aprendizaje: Manejar las fichas técnicas de los	

		reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para los análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente. Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Ficha: **2600618**	

		Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos Competencia: Realizar en alimentos análisis fisicoquímico de acuerdo con protocolo establecido Resultados de aprendizaje: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para los análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente. Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de	

		ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Ficha: **2617777** Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos Competencia: Analizar muestras para control de calidad microbiológico de alimentos según protocolos establecidos. Resultados de aprendizaje: Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente. Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para el análisis microbiológico de los alimentos, de	

		acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente. Ficha: **2857493** Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios Competencia: Procesamiento de alimentos Resultado de Aprendizaje: Preparar recursos para el procesamiento de alimentos de acuerdo con buenas prácticas de manufactura, procedimientos y manuales técnicos. Ficha: **2882803** Programa: Higiene y manipulación de alimentos Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultados de Aprendizaje: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas.	

		Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas Ficha: **2882863** Programa: Higiene y manipulación de alimentos Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultados de Aprendizaje: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas	
2	B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumentos de evaluación, material de	Se participó activamente en reuniones de área u otras, encuentros programados por la coordinación académica y los equipos ejecutores.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias y drive dispuesto por el supervisor.

	apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.		
3	C. Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.	Para el presente mes no se desarrollaron actividades de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos de acuerdo con lineamientos institucionales y necesidades del Centro.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias y drive dispuesto por el supervisor.
4	D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos	Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual	Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual
5	E. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas establecidas por la entidad para el Procedimiento de la Ejecución de la Formación Profesional Integral, verificado mediante la gestión del portafolio de evidencias del instructor.	Se realiza la gestión en las plataformas institucionales como Sofía plus, territorium, TEMS, DRIVE y otras de acuerdo con los lineamientos de la supervisión y necesidades de las fichas en las cuales ha sido programado. Se realiza la revisión y verificación programación mes a mes en Sofía plus.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
6	F. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el	Se desarrollan actividades de formación que contienen	Se relacionan actividades desarrolladas en

	tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.	estrategias didácticas activas entre las que se encuentran: Lúdica Debate Prácticas	archivo Anexo 1 Informe de evidencias
7	G. Acompañar a los aprendices en las actividades que se encuentren planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz del centro y promover la participación de los mismos en dichas actividades	Para el presente se desarrollaron actividades de acompañamiento a los aprendices en las actividades planeadas por el equipo de Bienestar al Aprendiz.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
8	H. Realizar entrega de los informes mensuales de ejecución en las fechas estipuladas por el supervisor del contrato, en los formatos y medios solicitados, así como del informe final de gestión y demás documentos necesarios para la liquidación del contrato	Se hace entrega de los informes y requerimientos dentro de los tiempos establecidos por la supervisión del contrato y el centro, los cuales están dispuestos en el drive creado para tal fin de forma organizada y siguiendo los lineamientos dados por la coordinación académica, así como en el SECOP II.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
9	**I.** Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Se realiza seguimiento periódico de los aprendices informando al coordinador académico situaciones que se identifiquen que van en contravía al reglamento del aprendiz y se soporta en actas	En el presente mes no se identificaron situaciones que se desvíen del cumplimiento del reglamento manual de convivencia.

		individuales y/o de equipo ejecutor. En el presente mes no se identificaron situaciones que se desvíen del cumplimiento del reglamento manual de convivencia.	
10	J. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Se desarrollo la siguiente actividad según lineamiento del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
11	K. Apoyar al centro de formación cuando éste lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Se apoyo al centro de formación con las siguientes actividades: Se realizan promoción de la oferta de programas del Centro Agropecuario de Buga, vía Whatsapp.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
12	L. Gestionar certificación de la norma de competencia “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO”.	Se tiene norma de competencia laboral activa hasta la siguiente fecha: 25 de septiembre del 2024.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias.
13	M. Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados	Para el presente mes se adelantaron actividades de evaluación y registro de juicios evaluativos del proceso formativo.	

		Ficha: **2714026** Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. Evaluado: Si Ficha: **2825947** Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Identificar las oportunidades que el SENA ofrece en el marco de la formación profesional de acuerdo con el contexto nacional e internacional	

		Evaluado: Si Ficha:**2562115** Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para los análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente.	

		Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos establecidos y normatividad vigente. Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Evaluado: Si Ficha: **2600618** Programa: Tecnólogo en control calidad de alimentos Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos	

		Resultado de aprendizaje asociado: Manejar las fichas técnicas de los reactivos, equipos y herramientas, requeridos para al análisis fisicoquímico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por el laboratorio y normatividad vigente. Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Desarrollar los protocolos establecidos por el laboratorio para los análisis fisicoquímicos de los alimentos, siguiendo las buenas prácticas de laboratorio y protección del ambiente teniendo en cuenta normatividad vigente. Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Determinar las características nutricionales de los alimentos frescos y procesados en función de la seguridad alimentaria, de acuerdo con los protocolos	

		establecidos y normatividad vigente. Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Analizar los resultados sistematizados y documentados de los análisis y pruebas de ensayo realizadas a los alimentos, asegurando confiabilidad y confidencialidad de la información conforme lo establece los protocolos y normatividad vigente. Evaluado: Si Ficha: **2617777** Programa: Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Determinar los materiales, insumos y equipos requeridos para el análisis microbiológico de los alimentos, de acuerdo con técnicas de análisis, protocolos establecidos por la empresa y normatividad vigente.	

		Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Realizar los análisis microbiológicos de los alimentos de acuerdo con las técnicas de análisis y protocolos establecidos siguiendo las buenas prácticas del laboratorio y normatividad vigente Evaluado: Si Ficha: **2857493** Programa: Técnico en elaboración de productos alimenticios Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Identificar la dinámica organizacional del SENA y el rol de la formación profesional integral de acuerdo con su proyecto de vida y el desarrollo profesional Evaluado: Si Ficha: **2882803** Programa Complementario: Higiene y manipulación de alimentos	

		Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Conoce e interpreta la normatividad vigente para los manipuladores de alimentos Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas Evaluado: Si Ficha: **2882863** Programa Complementario: Higiene y manipulación de alimentos Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación basada en objetivos Resultado de aprendizaje asociado: Conoce e interpreta la normatividad	

		vigente para los manipuladores de alimentos Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Conoce, interpreta y controla los factores que intervienen en la multiplicación microbiana en alimentos y bebidas. Evaluado: Si Resultado de aprendizaje asociado: Identifica y controla las fuentes y causas de la contaminación en la producción de alimentos y bebidas Evaluado: Si	
14	N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Para el presente mes no se adelantaron actividades asignadas por parte de la coordinación	Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual

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.

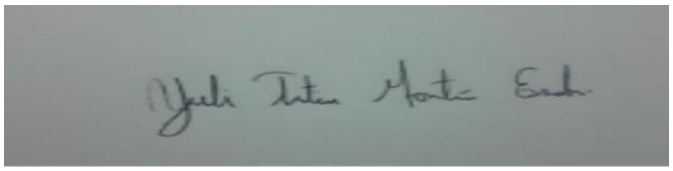
Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	XX	XX	XX	XX
2.	XX	XX	XX	XX

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.**1059582612/1059582632** de la planilla, expedido por Pago Simple, correspondiente al mes de **Noviembre/Diciembre de 2023**. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")
Evidencias en (23) folios

Cordialmente,



Firma

Yuli Tatiana Montaño Escobar

Contratista

C.C. No. 1.116.435.657 de Zarzal

Recibí a satisfacción:

Firma

Olga Beatriz Ladino Soto

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5015756 de 2023

Coordinadora Académica