PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, diciembre de 2022

Señor (a)
OLGA BEATRIZ LADINO SOTO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5016863 de 2023
Cargo del supervisor Coordinador Académico
Dependencia Agroindustria e industria
Ciudad

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5016863 del año 2023

DANIEL RENGIFO MEDINA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 14.889.437 de Buga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centró Agropecuario de Buga, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de Pago:

Adición: Se realizo adición al contrato No CO1.PCCNTR.5016863 del año 2023

Adición en plazo: cuatro (4) días

Adición en valor: QUINIENTOS TREINTA Y TRES MIL TRESCIENTOS TREINTA Y TRES PESOS MCTE ($ 533.333)

En consecuencia, el Valor y forma de Pago quedaría así: El valor total del presente contrato es máximo de VEINTE CUATRO MILLONES DOSCIENTOS SESENTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS MCTE ($ 24.266.667). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Una (01) cuota correspondiente del día 14 al día 30

de junio por DOS MILLONES DOSCIENTOS SESETA Y SEIS MIL SEISCIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS MCTE (2.266.667) b) Tres (5) cuotas mensuales, iguales, de Julio a noviembre por un valor de CUATRO MILLONES DE PESOS MCTE. ($4.000.000) cada uno c) Una (01) cuota correspondiente del día 1 al día 15 de diciembre por DOS MILLONES PESO ($ 2.000.000)

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

Plazo con adición : Será hasta el 15 de diciembre de 2023.

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

Obligaciones Especificas: (Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	A. Impartir formación a aprendices en el programa de formación presencial y con el apoyo de las plataformas dispuestas por la entidad según el procedimiento de ejecución de la formación.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas como Sofía plus y territorium. Ficha: 2888416 Programa: 96151461 Competencia 1: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente Resultado de Aprendizaje1: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección,	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias y drive dispuesto por la supervisora.

		control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Resultado 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. Competencia 2: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente Resultado de Aprendizaje: -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 Ficha: 2866458 Programa: 96151461 Competencia 1: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente Resultado de Aprendizaje1: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Resultado 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. Competencia 2: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente Resultado de Aprendizaje: -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 Ficha: 2889032	

		Programa: 96151543 Competencia: Fermentar leche según procedimiento técnico y normativa Aprendizaje: -Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de bebidas lácteas fermentadas según parámetros técnicos. - Elaborar bebidas lácteas fermentadas según parámetros establecidos para el proceso - Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con formulación establecida. - Envasar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa. Ficha: 2898528 Programa: 96151461 Competencia 1: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente Resultado de Aprendizaje1: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Resultado 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. Competencia 2: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente Resultado de Aprendizaje: -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	
2	B. Asistir y participar en reuniones, y encuentros de los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios conformados por programa y/o conjunto de programas y/o redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, la elaboración de planeaciones pedagógicas, el instrumento de evaluación, material de apoyo, y demás ítems necesarios para la planeación y ejecución de la formación profesional integral de acuerdo con los lineamientos institucionales.	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
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.	Se participo del proceso de inducción según programación asignada por la coordinación académica.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias
4	D. Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos	Se realizo seguimiento a etapa practica a las siguientes fichas y aprendices:	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias
5	E. Registrar mensualmente las actividades en las plataformas	Se realiza la gestión en las plataformas institucionales	Se relacionan actividades

	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.	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	desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias
6	F. Generar estrategias que permitan la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso, dejando evidencia de la implementación y resultados obtenidos.	Se desarrollan actividades de formación que contienen estrategias didácticas activas entre las que se encuentran:	Se relacionan actividades desarrolladas en 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	En el presente mes se participó de las siguientes actividades:	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	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias

		aprendiz y se soporta en actas individuales y/o de equipo ejecutor	
10	J. Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Se desarrollaron las siguientes actividades 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 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: Se está en proceso de gestión	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 las siguientes actividades de evaluación y registro de juicios evaluativos del proceso formativo. Ficha: 2888416 Programa: 96151461 Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación en el ambiente, de producto Resultado de Aprendizaje: -Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias

		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 Ficha: 2866458 Programa: 96151461 Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación en el ambiente, de producto Resultado 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 Ficha: 2889032 Programa: 96151543 Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación en el ambiente, de producto Resultado de Aprendizaje: -Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de bebidas lácteas fermentadas según parámetros técnicos. - Elaborar bebidas lácteas fermentadas según parámetros establecidos para el proceso - Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con formulación establecida. - Envasar bebidas lácteas fermentadas de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa.	

		Ficha: 2898528 Programa: 96151461 Actividad(es) de evaluación realizada(s): Evaluación en el ambiente, de producto Resultado 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	
14	N. Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Para el presente mes se adelantaron las siguientes actividades asignadas por parte de la coordinación académica.	Se relacionan actividades desarrolladas en archivo Anexo 1 Informe de evidencias

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.4530029641 de la planilla, operador SOI y periodo noviembre y No. 4530042905 de la planilla, operador SOI y del periodo diciembre. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (13) folios

Cordialmente,

Firma
DANIEL RENGIFO MEDINA
Contratista
C.C. No. 14.889.437 de Buga (V)

Recibí a satisfacción:

Firma
OLGA BEATRIZ LADINO SOTO

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.4555063de 2023

Coordinador Académico