Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
Fernando Cano Gómez
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Puerto Berrio.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº **CO1.PCCNTR.4946472** DURANTE EL PERIODO DEL 01/10/2023 AL 31/10/2023

INFORME No 6.

1.GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	**MAURICIO ARMANDO PEÑA**	
Objeto del Contrato:	5-9502-159. Prestar los servicios de carácter temporal como instructor de formación profesional, orientación y asesoría en los programas de los niveles de formación titulada y complementaria modalidad presencial, para el complejo tecnológico minero agroempresarial cumpliendo con el perfil definido en la línea tecnológica producción y transformación.	
Contrato No:	CO1.PCCNTR. 4946472	
Contratista:	LEONEL ROJAS CORREA	
Valor del Contrato:	$27.879.336	
Fecha de inicio:	15/05/2023	
Fecha de terminación:	12/12/2023	
Número de la póliza	65-46-101036793	Vigencia: del 15/05/2023 al 20/04/2024
Contrato No:	CO1.PCCNTR. 4946472	
Contratista:	LEONEL ROJAS CORREA	
Valor del Contrato:	$27.879.336	
Fecha de inicio:	15/05/2023	
Fecha de terminación:	12/12/2023	
Número de la póliza	65-46-101036793	Vigencia: del 15/05/2023 al 20/04/2024

2. NOVEDADES

	TIPO DE NOVEDAD	SI	NO	TRÁMITE DE LA NOVEDAD
1	SUSPENSIÓN		X	
2	MODIFICACIÓN		X	
3	ADICIÓN		X	
4	PRÓRROGA		X	
5	CESIÓN		X	
6	TERMINACIÓN ANTICIPADA		X	

Justificación de la novedad:			
Novedad informada a la aseguradora	**SI**	**NO**	Fecha informe novedad aseguradora:
	Vigencia Final Póliza:		
	Valor Final Póliza:		

NOTA: Si hay novedades se describen los actos administrativos realizados, que deben ingresar al expediente contractual, con el formato de "Compromiso" (control de ingreso documentos al expediente).

3. INFORMACIÓN FINANCIERA

Valor total del contrato:	$27.879.336
Pago mensual:	$3.926.667
Valor Total pagado:	$21.727.557
Saldo financiero para ejecutar:	$ 6.151.778

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	66030100			
Valor total del aporte: $ 487.500	Salud $ 196,400	Pensiones $ 251,400	ARL $ 8,200	Otros: 31,500
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

EL CONTRATISTA REPORTA	Abril	Julio	Octubre

ANTECEDENTES?						
Judiciales	SI:	NO:	SI:	NO: x	SI:	NO: X
Disciplinarios	SI:	NO:	SI:	NO: x	SI:	NO: X
Fiscales	SI:	NO:	SI:	NO: x	SI:	NO: X

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS

Entregó informe de ejecución.				SI: X	NO:	Porque:	
No. Obligación	**Obligaciones Contractuales**	**Actividades en la ejecución del mes**	**Cumple**	**Cumple parcialmente**	**No cumple**	**Evidencias**	**Observaciones/Justificación** si la respuesta es diferente a cumple
1	Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	Impartir formación a la siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en Higiene y manipulación de alimentos: 2852219 e Higiene y Manipulación de alimentos: 2868927, de acuerdo a la programación establecida. COMPLEMENTARIA en Elaboración de productos de repostería: Ficha 2853661 COMPLEMENTARIA en Elaboración de productos de panificación a base de queso: Ficha 2868953 COMPLEMENTARIA en Higiene y manipulación de alimentos: 2868958 Apoyo a formación Titulada	x			Registro fotográfico	

		en Ficha 2801194 Formación Titulada: Disponer los recursos para la preparación de alimentos.					
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Se realizó taller práctico a los aprendices de la formación	x			Material de estudio Registro fotográfico	
3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Brindar formación en el ambiente de formación Sena	X			Registro Fotográfico	

4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación a la siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en Higiene y manipulación de alimentos: 2852219 e Higiene y Manipulación de alimentos: 2868927, de acuerdo a la programación establecida. COMPLEMENTARIA en Elaboración de productos de repostería: Ficha 2853661 COMPLEMENTARIA en Elaboración de productos de panificación a base de queso: Ficha 2868953 COMPLEMENTARIA en Higiene y manipulación de alimentos: 2868958 Apoyo a formación Titulada en Ficha 2801194 Formación Titulada: Disponer los recursos para la preparación de alimentos.	X			Registro fotográfico Guía de aprendizaje	
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la	Se elaboró guía de aprendizaje	X			Guía de Aprendizaje	

	unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices si a ello da lugar, entre otras						
6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje						
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Se elaboró guía de aprendizaje	x			Guía de Aprendizaje	
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta

	cada fase y/o competencia del proceso de formación.						obligación.
9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	Complementaria 2852219 Actividad: en Higiene y Manipulación de Alimentos los días 02,03,04 de octubre del 2023. Competencias: Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente Resultados de aprendizaje: Realizar proceso de higienización según programa de limpieza y desinfección. Verificar elementos para proceso de limpieza y desinfección acorde a parámetros	x			registro fotográfico	

		Complementaria 2868927 Actividad: en Higiene y Manipulación de Alimentos Los días 5, 6, de octubre del 2023. Competencias: Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. Resultados de aprendizaje: Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización. Complementaria					

		2853661 Actividad: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA Los días 9, 10, 11, 12, 13 de octubre del 2023. Competencias: Realizar el alistamiento del proceso de preparación de alimentos de acuerdo con parámetros establecidos. Elaborar platos calientes y fríos de acuerdo con la receta estándar Resultados de aprendizaje: Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido. Elaborar de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando normas ambientales y de					

		seguridad ocupacional Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso Complementaria 2868953 Actividad: ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÒN A BASE DE QUESO Los días 17, 18, 19, 20 de octubre del 2023. Competencias: Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta					

		estándar. Resultados de aprendizaje: Elaborar preparaciones de base de repostería de acuerdo a los requerimientos de la fórmula Acondicionar y alistar las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de cada uno de los productos a elaborar Complementaria 2868958 Actividad: Higiene y manipulación de alimentos Los días 23, 24 de octubre del 2023. Competencias: Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente.					

		Aplicar las buenas prácticas de manufactura en los procesos productivos según legislación vigente. Resultados de aprendizaje: Elegir un alimento y elaborar una lista de chequeo para verificar el acatamiento de la legislación sanitaria vigente para el manipulador de alimentos en los procesos de almacenamiento y comercialización. Apoyo a formación Titulada en Ficha 2801194 Formación Titulada: DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÒN DE ALIMENTOS los días 25, 26, 27, 30, 31 Actividad: Identificar las materias primas y los peligros de contaminación en la preparación de alimentos					

		Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente Resultados de Aprendizaje Alcanzar: Detectar los riesgos de contaminación que afectan la producción de alimentos teniendo en cuenta los tipos de contaminantes (físicos, químicos y biológicos). Efectuar operaciones de limpieza y desinfección en ambientes de producción de alimentos teniendo en cuenta programa y procedimientos.					
10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y	Enviar formato de Planeación metodológica. Subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la	x			Archivo de Excel: Formato planeación metodológica Horario Diagramado y Registro de tiempos en Plataforma Sofía plus	

	demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor.					
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Registro de asistencia a través de sesión de manera presencial.	x			Registro fotográfico.	Lista de asistencia y material fotográfico.
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales.	x			buenas prácticas ambientales sesión en línea a través de Whats app	

	de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.						
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación a la siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en Higiene y manipulación de alimentos: 2852219 e Higiene y Manipulación de alimentos: 2868927, de acuerdo a la programación establecida. COMPLEMENTARIA en Elaboración de productos de repostería: Ficha 2853661 COMPLEMENTARIA en Elaboración de productos de panificación a base de queso: Ficha 2868953 COMPLEMENTARIA en Higiene y manipulación de alimentos: 2868958 Apoyo a formación Titulada en Ficha 2801194 Formación Titulada: Disponer los recursos para la preparación de alimentos.	X			Registro fotográfico.	
16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales	Actualización permanente del portafolio de evidencias en la plataforma Sofía plus.	X			Sofía plus.	

	de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.						
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
20	Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el	Para este mes no se realizaron actividades					Para este mes no se realizaron

	emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	acordes a esta obligación.			X		actividades acordes a esta obligación.
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
23	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de evaluación de competencias de las normas "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044" o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma".						
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

Nota 1: Las actividades que desarrolla el personal de instructores, deberán estar indicadas en el formato "tiempos actividades académicas" (Sofia plus) y demás evidencias según el caso.

7. INFORME LEGAL

Descripción de incumplimiento ya sea por: retraso, inconveniente, asunto pendiente por resolver y punto crítico del contratista

Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

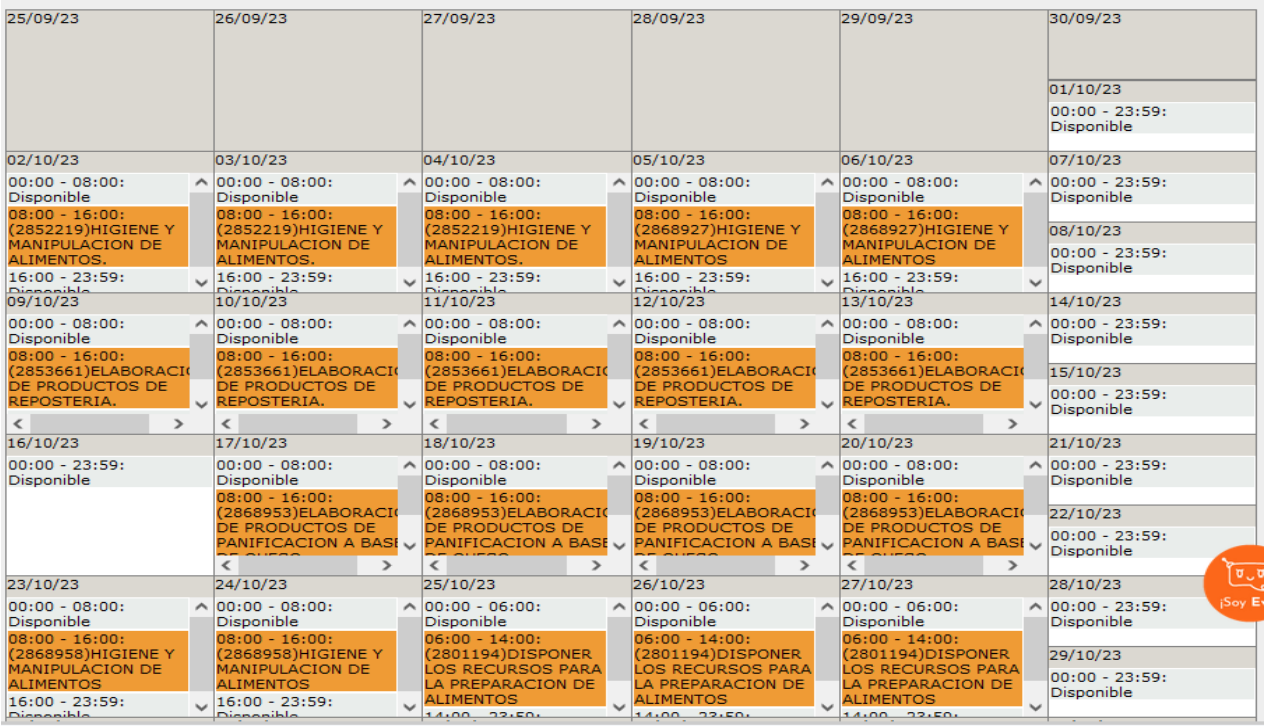
8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

NOTA: en caso de incumplimiento, el supervisor presentara una evidencia escrita de las irregularidades, anomalías o hechos que dieron lugar a este con la notificación al contratista.

Para constancia se firma en Puerto Berrio, a los treinta y un (31) días del mes de octubre de 2023.

MAURICIO ARMANDO PEÑA
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR.4609250 de 2023

PANTALLAZO PROGRAMACION SOFIA PLUS OCTUBRE DEL 2023



25/09/23	26/09/23	27/09/23	28/09/23	29/09/23	30/09/23
					01/10/23 00:00 - 23:59: Disponible
02/10/23	03/10/23	04/10/23	05/10/23	06/10/23	07/10/23
00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2852219)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2852219)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2852219)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2868927)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2868927)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59:	00:00 - 23:59: Disponible 08/10/23 00:00 - 23:59: Disponible
09/10/23	10/10/23	11/10/23	12/10/23	13/10/23	14/10/23
00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2853661)ELABORACI DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2853661)ELABORACI DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2853661)ELABORACI DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2853661)ELABORACI DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2853661)ELABORACI DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA.	00:00 - 23:59: Disponible 15/10/23 00:00 - 23:59: Disponible
16/10/23	17/10/23	18/10/23	19/10/23	20/10/23	21/10/23
00:00 - 23:59: Disponible	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2868953)ELABORACI DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2868953)ELABORACI DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2868953)ELABORACI DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2868953)ELABORACI DE PRODUCTOS DE PANIFICACION A BASE	00:00 - 23:59: Disponible 22/10/23 00:00 - 23:59: Disponible
23/10/23	24/10/23	25/10/23	26/10/23	27/10/23	28/10/23
00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2868958)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59:	00:00 - 08:00: Disponible 08:00 - 16:00: (2868958)HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS 16:00 - 23:59:	00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (2801194)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS	00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (2801194)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS	00:00 - 06:00: Disponible 06:00 - 14:00: (2801194)DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS	00:00 - 23:59: Disponible 29/10/23 00:00 - 23:59: Disponible