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 01/11/2023 AL 30/11/2023

INFORME No 7.

1.GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	WILFER ALBERTO LOPEZ MADRID	
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:	$25.654.224
Saldo financiero para ejecutar:	$ 2.225.111

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	66031008			
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: Apoyo a formación Titulada en Ficha 2801194 Formación Titulada: Disponer de los recursos para la preparación de alimentos. COMPLEMENTARIA en Higiene y manipulación de alimentos: 2881747 e Higiene y Manipulación de alimentos: 2881750, de acuerdo a la programación establecida. COMPLEMENTARIA en Elaboración de productos panificables de masas dulces: Ficha 2881783 COMPLEMENTARIA en Elaboración de conservas de	x			Registro fotográfico	

		frutas y hortalizas: Ficha 2881805					
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: Apoyo a formación Titulada en Ficha 2801194 Formación Titulada: Disponer de los recursos para la preparación de alimentos. COMPLEMENTARIA en Higiene y manipulación de	X			Registro fotográfico Guía de aprendizaje	

		alimentos: 2881747 e Higiene y Manipulación de alimentos: 2881750, de acuerdo a la programación establecida. COMPLEMENTARIA en Elaboración de productos panificables de masas dulces: Ficha 2881783 COMPLEMENTARIA en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas: Ficha 2881805					
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la 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	Se elaboró guía de aprendizaje	X			Guía de Aprendizaje	

	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 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	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución	Se elaboró guía de aprendizaje	x			Guía de Aprendizaje	

	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.						
8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso 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.
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	Apoyo a formación Titulada en Ficha 2801194 Formación Titulada: DISPONER LOS RECURSOS PARA LA PREPARACIÒN DE ALIMENTOS los días 01, 02, 03, 07, 08, 09, 10	x			registro fotográfico	

	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.	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. Complementaria 2881747 Actividad: en Higiene y Manipulación de Alimentos los días 14,15 de noviembre					

		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: Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de manipulación. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. Aplicar las buenas prácticas					

		de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. Complementaria 2881750 Actividad: en Higiene y Manipulación de Alimentos Los días 16, 17, de noviembre 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: Identificar los riesgos de contaminación de los alimentos de acuerdo con tipo de alimento y prácticas de					

		manipulación. Reconocer los peligros asociados a la salud pública de acuerdo con la fuente de contaminación de los alimentos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura en la producción, transporte, preparación y servicio de alimentos, según normativa. Complementaria 2881783 Actividad: ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES DE MASAS DULCES Los días 20, 21, 22, 23, 24 de noviembre del 2023. Competencias: Elaborar productos de					

		panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Resultados de Preparar masas de acuerdo con especificaciones del producto. Moldear masas de acuerdo a especificaciones de producto y proceso. Obtener producto terminado de panadería, según especificaciones de proceso. Aprendizaje: Verificar las características fisicoquímicas y sensoriales de producto panificable dulce de acuerdo con el procedimiento de la empresa y la legislación vigente. Elaborar masas panificables dulces según criterios					

		técnicos, orden de producción y normatividad vigente. Registrar la información del proceso de producción de acuerdo con los parámetros de la empresa. Determinar materias primas, insumos y equipos para la elaboración de productos panificables de masas dulces acorde con protocolos de procesamiento y normatividad complementaria 2881805 actividad: elaboración de conservas de frutas y hortalizas los días 27, 28 ,29, 30 de noviembre del 2023. Competencias: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa.					

		Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Alistar recursos para el proceso de producción según procedimiento definido. Resultados de aprendizaje: Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente. Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con					

		programa de producción y normativa. Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado.					
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 demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Enviar formato de Planeación metodológica. Subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la Plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor.	x			Archivo de Excel: Formato planeación metodológica Horario Diagramado	
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en	Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación

	todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices						
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Registro de asistencia a través de sesión de manera presencial.	x			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 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales.	x			buenas prácticas ambientales sesión en línea a través de Whats app	
14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo	Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta

	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.						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: Apoyo a formación Titulada en Ficha 2801194 Formación Titulada: Disponer de los recursos para la preparación de alimentos. COMPLEMENTARIA en	X			Registro fotográfico.	

		Higiene y manipulación de alimentos: 2881747 e Higiene y Manipulación de alimentos: 2881750, de acuerdo a la programación establecida. COMPLEMENTARIA en Elaboración de productos panificables de masas dulces: Ficha 2881783 COMPLEMENTARIA en Elaboración de conservas de frutas y hortalizas: Ficha 2881805					
16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales 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.	Actualización permanente del portafolio de evidencias en la plataforma Sofía plus.	X			Sofía plus.	
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y	Para este mes no se realizaron actividades acordes			x		Para este mes no se realizaron

	Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	a esta obligación.					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 emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que fortalezcan la formación del aprendiz.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron 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	Para este mes no se realizaron actividades acordes			x		Para este mes no se realizaron

	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 noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma".	a esta obligación.					actividades acordes a esta obligación.
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

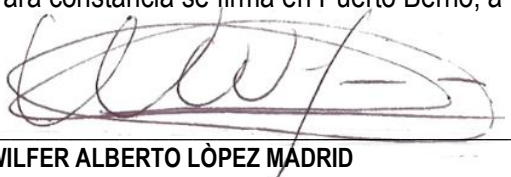
Descripción de incumplimiento ya sea por: retraso, inconveniente, asunto pendiente por resolver y punto crítico del contratista

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 (30) días del mes de noviembre de 2023.



WILFER ALBERTO LÒPEZ MADRID
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR. 4946472 de 2023

PANTALLAZO PROGRAMACION SOFIA PLUS NOVIEMBRE DEL 2023

