PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Amalfi, 31 de marzo de 2024

Señor (a)
JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5829637**
Coordinador académico de programas especiales
Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Puerto Berrio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes marzo del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR.5829637 del año 2024

Elizabeth Gelves Díaz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 60347305 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, 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: Se fija como valor para el contrato la suma de **TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($ 39.743.350).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) OCHO (08) pagos iguales por los meses de febrero a septiembre de 2024 por un valor de **CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($ 4.465.545)** cada uno. b) Un último pago correspondiente al mes de octubre de 2024 por un valor de **CUATRO MILLONES DIECIOCHO MIL NOVECIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($ 4.018.990).**

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2024.

OBJETO:
5_9502_002 Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural Programa CAMPESENA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", bajo la modalidad de atención sincrónica - asincrónica de acuerdo con los procedimientos de la Dirección de Formación Profesional Integral y los lineamientos de la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 01, 08, 15, 21, 22 de marzo de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.	Listado de asistencias a reunión. Listado de asistencia a formación. Formatos de matrícula Actas de acuerdos horarios de formación. Registro fotográfico. Carpeta F1.

		Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 04, 11, 18 de marzo de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje**: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. **Diseño Curricular:** **"**Higiene y Manipulación de alimentos". **Ficha:** 2931258	

		Días de ejecución: 05, 07, 12, 14, 19, 26 de marzo de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos **Resultados de aprendizaje**: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538	

		Días de ejecución: 06, 13, 20, 27 de marzo de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje**: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.	
2	Articular con los instructores de emprendimiento para realizar el alistamiento integral de los procesos de formación para el desarrollo de las competencias de emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.	Reunión con instructor de emprendimiento para la articulación y planeación de formación en proyectos para el municipio de Amalfi.	Registro fotográfico. Listado de asistencia a reunión. Acta de reunión. Carpeta F2.
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo al plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo	Programación de cuatro formaciones complementarias para el municipio de Amalfi. Dos en trasformación de productos derivados del café y una en transformación de caña panelera y una en Higiene y manipulación de Alimentos:	Programación en Sofía Plus. Listado de asistencias a reunión. Listado de asistencia a formación.

	de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 01, 08, 15, 21, 22 de marzo de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536	Formatos de matrícula Actas de acuerdos horarios de formación. Registro fotográfico. Carpeta F3.

		Días de ejecución: 04, 11, 18 de marzo de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje**: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. **Diseño Curricular:** **“**Higiene y Manipulación de alimentos”. **Ficha:** 2931258 **Días de ejecución**: 05, 07, 12, 14, 19, 26 de marzo de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos **Resultados de aprendizaje**: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas	

		preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538 **Días de ejecución**: 06, 13, 20, 27 de marzo de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje**: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en	

		criterios técnicos y normativa vigente. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria	
4	Acompañar a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas asignadas; en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales en concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
5	Asegurar el reporte de información con claridad, oportunidad y veracidad en los sistemas de trazabilidad y seguimiento dispuestos de manera temporal o permanente por el SENA entre ellos Sofia Plus para el seguimiento de actividades específicas, entregando informe al supervisor del contrato y al apoyo administrativo SER según aplique.	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de marzo según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial. Realizar mensualmente la alimentación del one drive con las evidencias de las formaciones, según lista de chequeo.	Informe contractual mes de marzo. Programación en Sofía Plus. Pantallazo del one drive. Carpeta F5.
6	Programar y reportar a su supervisor de contrato, con una antelación mínima de una semana las formaciones a atender, de manera que se autorice por escrito su movilización previa a la salida, en el marco de su objeto contractual.	Enviar las agendas solicitadas para los desplazamientos durante el mes de marzo	Agendas de Desplazamiento Marzo. Carpeta F6.

7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad, veracidad y completitud a apoyo administrativo SER para la creación de la unidad productiva, así como la inscripción en el sistema de información de la Agencia Pública de Empleo.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	**FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 01, 08, 15, 21, 22 de marzo de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje:** Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.	Listado de asistencias a reunión. Listado de asistencia a formación. Formatos de matrícula Actas de acuerdos horarios de formación. Registro fotográfico. Carpeta F9.

		Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 04, 11, 18 de marzo de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje**: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. **Diseño Curricular:** **"**Higiene y Manipulación de alimentos". **Ficha:** 2931258	

		Días de ejecución: 05, 07, 12, 14, 19, 26 de marzo de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos **Resultados de aprendizaje**: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538	

		Días de ejecución: 06, 13, 20, 27 de marzo de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultados de aprendizaje**: Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria	
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Capacitación Virtual en “Reporte de Accidentes de Trabajo”. Participación virtual en el evento de lanzamiento “Programa de formación Especializada para la Economía Campesina”. Una oferta dirigida a fortalecer las competencias de la	Capturas de pantalla de las capacitaciones en los diferentes temas. Registro de asistencia Registro fotográfico. Captura de pantalla del registro de asistencia. Carpeta F11.

		población campesina del país.	
12	Participar en eventos de carácter técnico, estratégico, de socialización y de otro tipo de evento al que sea convocado por la dirección general, regional o centro de formación, garantizando la transferencia de conocimiento obtenido al equipo de trabajo.	Participación virtual en el evento de lanzamiento "Programa de formación Especializada para la Economía Campesina". Una oferta dirigida a fortalecer las competencias de la población campesina del país. Capacitación Virtual en "Reporte de Accidentes de Trabajo"	Capturas de pantalla. Link de participación. Carpeta F12.
13	Presentar informe mensual sobre la ejecución de las obligaciones contractuales donde se evidencie el avance a las metas asignadas, así como el respectivo análisis y acciones de mejora cuando dé a lugar y a la terminación del contrato presentar al supervisor de contrato informe anual de gestión de centro en los términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo establecido en la guía para la ejecución del Programa SER así como en la lista de chequeo - portafolio de evidencias.	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de marzo según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	Informe contractual mes de marzo. Programación en Sofía Plus. Carpeta F13.
14	**GENERALES** • Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.

	tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado. • Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional SER.		

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.	10624	AMALFI	19/02/2024	23/02/2024
2.	17624	AMALFI	26/02/2024	01/03/2024
3.	26224	AMALFI	04/03/2024	08/03/2024
4.	36124	AMALFI	11/03/2024	15/03/2024
5.	42824	AMALFI	18/03/2024	22/03/2024

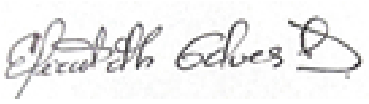
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a

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. de la planilla 1061418083 Pago Simple, periodo del mes de febrero de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (01) folios. Se anexa link de acceso para evidencias PROGRAMA SER CTMAE 2024

Cordialmente,



ELIZABETH GELVES DÍAZ

Contratista

C.C. No. 60347305

Recibí a satisfacción:



Juan David Valencia Trujillo

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5829637 de 2024

Coordinador académico de programas especiales