Puerto Berrio, Antioquia

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

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CO1.PCCNTR.5829637 DURANTE EL PERIODO DEL 01/03/2024 AL 31/03/2024

INFORME No 02

1.GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	**JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO**	
Objeto del Contrato:	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	
Contrato No:	No CO1.PCCNTR.5829637	
Contratista:	ELIZABETH GELVES DÍAZ	
Valor del Contrato:	$ 39.743.350	
Fecha de inicio:	01/02/2024	
Fecha de terminación:	27/10/2024	
Número de la póliza	65-46-101042668	Vigencia: del 01/02/2024 al 15/02/2025

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:	$ 39.743.350
Pago mensual:	$ 4.465.545
Valor Total pagado:	$ 8.331.090
Saldo financiero a ejecutar:	$ 30.812.260

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	1061418083			
Valor total del aporte: $ 527.800	Salud $ 223.300	Pensiones $ 285.800	ARL $ 18.700	Otros:
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

¿EL CONTRATISTA REPORTA ANTECEDENTES?	Abril		Julio		Octubre	
Judiciales	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:
Disciplinarios	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:

Fiscales	SI:	NO:	SI:	NO:	SI:	NO:

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS

Entregó informe de ejecución.				SI:	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	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.	X			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	Reunión con instructor de emprendimiento para la articulación y planeación de formación en proyectos para el municipio de Amalfi.	X			Registro fotográfico. Listado de asistencia a reunión. Acta de reunión.	

	emprendimiento y la construcción del modelo de negocio con los aprendices, así como la formulación de proyectos productivos y creación de unidades productivas.					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 de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	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: **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:**	X			Programación en Sofía Plus. Listado de asistencias a reunión. Listado de asistencia a formación. Formatos de matrícula Actas de acuerdos horarios de formación. Registro fotográfico. Carpeta F3.	

		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 **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			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación.
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.	X			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	X			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			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación.
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			X	NA. Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación.	
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	X			Listado de asistencias a reunión. Listado de asistencia a formación. Formatos de matrícula Actas de acuerdos horarios de formación. Registro fotográfico. Carpeta F9.	

		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 **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	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a

	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.						esta obligación.
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 población campesina del país.	X			Capturas de pantalla de las capacitaciones en los diferentes temas. Registro de asistencia Registro fotográfico. Captura de pantalla del registro de asistencia. Carpeta F11.	
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"	X			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	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de marzo según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero	X			Informe contractual mes de marzo. Programación en Sofía Plus.	

	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.	Agroempresarial.				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 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 -	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	X			NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación.

	Coordinación Nacional SER.						

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

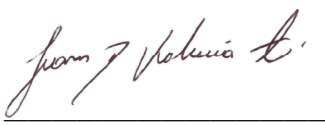
Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

Se concluye que el contratista cumplió durante el presente mes, con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, por lo tanto se recomienda el pago de los honorarios correspondientes.

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 marzo de 2024.



JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR. 5829637 de 2024

PROGRAMACIÓN SOFIA PLUS-MARZO DE 2024

