PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Guadalajara de Buga, mayo de 2024

Señor (a)
HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5827427
Coordinador Programas Especiales
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de mayo

Referencia: No CO1.PCCNTR.5827427 del año 2024

JHON HARRINSON FRANCO MUNAR identificado con la cédula de ciudadanía No.14896176 de Buga, en mi calidad de Contratista del SENA, en Centro 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: El presupuesto oficial estimado para la presente contratación es la suma de CUARENTA Y CUATRO MILLONES SEISCIENTO CINCUENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE. ($44.655.450).

Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera:

A. Diez (10) pagos iguales de febrero a noviembre por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($ 4.465.545).

Plazo: Será hasta el 30 de noviembre de 2024

OBJETO: Prestación de servicios de carácter temporal orientando formación profesional integral como instructor SENA del programa de atención a la población en situación de desplazamiento del Centro Agropecuario de Buga

Obligaciones Especificas:

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.	Ficha: 2946890 Elaboración de helados y postres lácteos Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normatividad Resultado de aprendizaje:- empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación, Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de helados y postres lácteos, según la formulación y normatividad vigente, Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos , según parámetros técnicos, Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos Fecha: 02-16-30 de mayo. Ficha:**2979413** Programa: Programa: Higiene y manipulación de Alimentos la Industria de Alimentos y Bebidas Competencia: Manipular alimentos de acuerdo a la norma vigente Resultado de aprendizaje:Planear recursos para identificación de factores de contaminación de	Ver anexo en informe de evidencias. Pag. 1 a la 18

		alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria o Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. o Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. o Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Fecha 6-20-27 de mayo Ficha: 2984977 Elaboración de helados y postres lácteos Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normatividad Resultado de aprendizaje:- empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación, Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de helados y postres lácteos, según la formulación y normatividad vigente, Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres lácteos , según parámetros técnicos, Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos Fecha: 07-14-21-28 de mayo. Ficha: 2938480	

		Procesos Básicos de Panadería Competencia: Elaborar alimentos de Panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente Resultado de aprendizaje: - Alistar la materia prima de acuerdo con las especificaciones del proceso, Realizar el proceso de elaboración de productos de panificación de acuerdo con la técnica y procedimiento establecido, utilizar los implementos de seguridad e higiene de acuerdo con la normatividad vigente, Dosificar la materia prima según ordenes de producción y normatividad vigente, incorporar las materias primas según especificaciones técnicas orientadas. Ajustar las máquinas y equipos para procesamiento de productos de panificación según especificaciones del proceso Fecha: 09 y 23 de mayo. Ficha: 2989439 Elaboración de helados y postres lácteos Competencia: Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normatividad Resultado de aprendizaje:- empacar helados y postres de acuerdo con las especificaciones requeridas para el proceso de conservación, Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de helados y postres lácteos, según la formulación y normatividad vigente, Aplicar procedimientos de higienización de instalaciones, maquinaria y equipos para la elaboración de helados y postres	

		lácteos , según parámetros técnicos, Realizar proceso de elaboración de helados y postres lácteos según parámetros establecidos Fecha: 10-15-22-29 de mayo.	
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.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
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.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
4	**D.**Realizar seguimiento de la etapa productiva a los a los aprendices que le sean asignados de acuerdo con los lineamientos establecidos	Durante este mes no se ejecutó esta obligación	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
5	**E.**Registrar mensualmente las actividades en las plataformas 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.	Se desarrollaron las actividades para este mes en el Sofia Plus.	Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia, actas Ver Anexo de evidencias pág. 01 a la 23 .

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.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación.
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 estos en dichas actividades.	Para el presente mes no se realiza el acompañamiento a los aprendices por parte del Equipo de Bienestar al Aprendiz del centro.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
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.	Durante el periodo objeto de pago se realizó entrega en las formas dispuestos por la coordinación académica.	Se realiza cargue en SECOP II
9	**I.**Aplicar y hacer cumplir el reglamento del aprendiz, así como el manual de convivencia del Centro de Formación.	Aplicación permanente por ser inherente al proceso formativo.	Ver anexo de punto 1
10	**J:**Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Se realiza actividades de forma permanente y se cumple con los cronogramas desde el sistema integrado de gestión.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación.
11	**K.**Apoyar al centro de formación cuando este lo requiera, en la promoción del portafolio de servicios.	Actividad permanente ya que es inherente a los procesos de promoción y divulgación institucionales, concertaciones con comunidades, alcaldías y líderes, ferias, divulgación oferta regular, redes sociales institucionales y de centro.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación Registro en Redes sociales Facebook
12	**L.**Gestionar certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE	Certificación en la norma 240201056-2 Orientar Formación Presencial de acuerdo con	Ver Anexo de evidencias pág. 20

	EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".	Procedimientos Técnicos y Normativa	
13	**M.**Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados.	Certificación de fichas 2938468,2948330,2941983,2938567 .	Ver Anexo de evidencias pág. 21 y 22
14	**N.**Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Durante el mes objeto del contrato se realizó el curso de Integridad, Transparencia y Lucha con la Corrupción	Ver Anexo de evidencias pag. 23

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	NoDE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL
1.	57124	Buga-Guacarí- Buga	17/04/2024	17/04/2024
2.	57124	Buga- yotoco-Buga	18/04/2024	18/04/2024
3.	57124	Buga-Guacarí- Buga	24/04/2024	24/04/2024
4	57124	Buga-Riofrio-Buga	25/04/2024	25/04/2024

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.1062735525 Expedido por SIMPLE correspondiente al mes de abril de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (23) folios

Cordialmente,

Firma

JHON HARRINSON FRANCO MUNAR

Contratista

C.C. No. 14896176

Recibí a satisfacción:

Firma

HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ

Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR. 5827427 de 2024

Coordinador de Programas Especiales