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. 5825953
Coordinador Programas Especiales
Centro Agropecuario de Buga
Guadalajara de Buga

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de Mayo

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5825953 del año 2024

FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO, identificado con la cédula de ciudadanía No.94356090 de Andalucía, 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 Específicas:

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.	Se realizaron sesiones de formación profesional integral y de acompañamiento de los siguientes programas de formación, haciendo uso de las plataformas como Sofía plus y territorium. **Ficha:** 2956120 **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la	Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia Ver Anexo de evidencias pág. 1 - 14

		legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** Mayo 7 **Ficha:** 2957195 **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en	

		legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** Mayo 8 - 15 **Ficha:** 2961437 **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** Mayo 6 - 20	

		Ficha: 2983465 **Programa:** Higiene y Manipulación de Alimentos **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. **Resultado de aprendizaje:** Planear recursos para identificación de factores de contaminación de alimentos y medidas preventivas según legislación sanitaria y normativa alimentaria. Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección relacionadas en la legislación sanitaria de alimentos. Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. **Fecha:** Mayo 14, 21, 28	

		Ficha: 2972234 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. **Resultado de aprendizaje:** Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa **Fecha:** Mayo 2, 9, 16, 23, 30 **Ficha:** 2983409 **Programa:** Realizar preparaciones de alimentos de acuerdo a la necesidad de la empresa. **Competencia:** Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente.	

		Resultado de aprendizaje: Reconocer materias primas e identificar los cambios físicos y sensoriales en los alimentos en todas sus transformaciones Elaborar preparaciones de acuerdo a la receta estándar, e acuerdo con los requerimientos del servicio para lograr los estándares requeridos por la empresa Elaborar platos utilizando los equipos y técnicas adecuadas, siguiendo los estándares de calidad de la empresa **Fecha:** Mayo 3, 10, 17, 24, 31	
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 el mes se asistió y participo de manera activa en las jornadas programadas por el centro. **Fecha:** N.A. **Actividad:** N.A.	Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia, actas Ver Anexo de evidencias pág. N.A.
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	Durante este mes no se ejecutó esta obligación	Durante este mes no se ejecutó esta obligación

	institucionales y necesidades del Centro.		
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.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación	Durante este mes no se ejecutó esta obligación
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.	Se desarrollan actividades de formación que contienen estrategias didácticas activas	Se anexa registro fotográfico y/o diseño de la actividad Ver Anexo de evidencias pág.15
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 Ver Anexo de evidencias pág. 16
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.	Para el presente mes no se desarrollaron actividades para esta obligación contractual

10	**J.** Acatar los lineamientos del Sistema Integrado de Gestión y el Sistema de Seguridad de Salud en el Trabajo.	Durante este mes no se ejecutó esta obligación	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. Acta 010 24_04_2024 Concertación y divulgación de programas de formación complementarias, municipio de La Unión.	Ver Anexo de evidencias pág. 17 - 18 Registro en Redes sociales Facebook
12	**L.** Gestionar certificación de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO".	Certificación en la norma 240201056-2 Orientar Formación Presencial de acuerdo con Procedimientos Técnicos y Normativa	Ver Anexo de evidencias pág. 19
13	**M.** Valorar los resultados de aprendizajes de los aprendices en formación, según la planeación pedagógica de los programas de formación asignados.	Emisión de juicios de evaluación, para los resultados de aprendizaje: Verificar el cumplimiento de las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en la legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Realizar ajustes a prácticas higiénicas y medidas de protección con base en legislación sanitaria de alimentos y requerimientos de la empresa. Para las fichas: • 2938607 - Higiene y manipulación de alimentos.	Ver Anexo de evidencias pág. 20 - 21

		• 2956120 - Higiene y manipulación de alimentos. • 2961437 - Higiene y manipulación de alimentos.	
14	**N.** Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual	Se anexa certificado de participación en curso virtual de INTEGRIDAD, TRANSPARENCIA Y LUCHA CONTRA LA CORRUPCION	Ver Anexo de evidencias pág. 22

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.	56324	ROLDANILLO	17/04/2024	19/04/2024

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 pago de planilla No. 9466879977, Aportes en línea, del mes de abril de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (22) folios

Cordialmente,

Firma



FRANCISCO JAVIER GONZALEZ TORO

Contratista

C.C. No. 94356090

Recibí a satisfacción:

Firma

HECTOR HERNAN LOPEZ MENDEZ

Supervisor(a) Contrato No. CO1.PCCNTR. 5825953 de 2024

Coordinador de Programas Especiales