PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Monteria, 30 de junio de 2024

Señor (a)
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 5915596**
Centro de Comercio Industria y Turismo
Coordinación academica
Montería

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual
Mes de junio del año 2024

Referencia: No CO1.PCCNTR. 5915596

ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN, identificado con la cédula de ciudadanía No. **34.979.780 de Montería**, en mi calidad de Contratista del SENA, Regional Córdoba 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 total para el contrato la suma de TRECE MILLONES SEISCIENTOS TREINTA Y UN MIL CIENTO CUARENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($13.631.144). esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera; a) un (1) pago por el mes de abril de 2024 por valor de UN MILLON TREINTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS SENTA Y CUATRO PESOS M/CTE ($1.039.664); b) tres (3) pagos iguales por los meses de mayo a julio de 2024 por valor de TRES MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS ($3.465.545) M/CTE; c) un pago por el mes de agosto de 2024 por valor de DOS MILLONES CIENTO NOVENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE ($2,194.845)

Dichos honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo con el cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General en la cuenta de Ahorros No **9282020054 de Scotiabank Colpatria S.A** cuyo titular es el Contratista: el cambio de cuenta por parte del contratista deberá será informada al supervisor del contrato con el fin de surtir los trámites pertinentes. Para que el SENA pueda adelantar los trámites administrativos para el pago. El (la) contratista debe acreditar previamente el cumplimiento de los requisitos de pago: tales como la certificación expedida por el supervisor del contrato. En la que acredite el cumplimiento a entera satisfacción del objeto y obligaciones del contrato en el respectivo periodo y la certificación de los aportes al sistema general de Salud, Pensión y Riesgos Laborales, así como los demás documentos necesarios para el pago.

Plazo: Será hasta el (19) de (agosto) de 2024

OBJETO:
Prestar servicios profesionales y técnicos de carácter temporal como instructor de emprendimiento y apoyo a la gestión del emprendimiento rural en la modalidad presencial y a distancia enmarcada en los lineamientos de programa sena emprende rural para el centro de comercio, industria y turismo de cordoba.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
	De la formacion		
1	Ejecutar las acciones de formación haciendo uso de la estrategia pedagógica de "formación por proyectos", 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 lo establecido en la guía para la ejecución del programa SER en SIGA.	Ejecuté las acciones de formación haciendo uso de las estrategias pedagógicas de formación por proyectos en Procesos Básicos de Panaderia en el municipio de San Andres de Sotavento en la veredas El Contento, Los Carretos y El Hoyal con fichas: 2980677, 2984438 y 2980796 cada una de 100 horas. Como tambien la formación en Elaboracion de productos Básicos de Pasteleria en los municipios de Sahagun vereda Catalina ficha 2980795 y en Puerto Libertador en la vereda Montevideo con ficha 2980676 cada una de 220 horas.	➢ Diseño curricular ➢ Listados de Asistencia. ➢ Evidencias Fotográficas ➢ Guias de Aprendizaje. **(Subidas en el carpeta GC)**
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.	No he articulado con los instructores de empredimiento ya que mis formaciones son solo de fortalecimiento en formación Elaboracion de productos Básicos de Pasteleria. duracion 220 horas y Procesos Básicos de Panaderia 100 horas	
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y	✓ Se brindó la atención requerida a la organización rural de	➢ Módulos básicos de panaderia y pasteleria

	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.	campesinos de la asociación del municipio de el municipio de San Andres de Sotavento en la veredas El Contento, Los Carretos y El Hoyal para los procesos baicos de panaderia 100 horas. Y en Sahagun vereda Catalina y en Puerto Libertador en la vereda Montevideo en elaboracion de productos basiscos de pasteleria .	
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.	Se acompaño a grupos y organizaciones rurales en la planificación de mejoras de producción familiar, capacidad productiva y condiciones ambientales.	➢ Módulos básicos de panaderia y pasteleria
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.	Aseguré y presenté el reporte de la información con claridad oportunidad y veracidad.e hice consulta en el aplicativo Sofia Plus de las cedulas de los aspirantes al programa de formación.	➢ Informe mensual mes de junio. ➢ Planilla de pago sicontratista. ➢ Reporte tiempos Sofia Plus mes de junio **(Subidas en el carpeta GC)**
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.	➢ Programé y reporté al supervisor del contrato las agendas de desplazamiento de los meses de Julio. .	➢ Agendas de desplazamiento mes de julio. **(Subidas en el carpeta GC y en Drive SER)**

7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego	No aplica para este mes	
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.	No aplica para este mes	
9.	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	➢ Participé en el encuentro presencial por parte del coordinador nacional del programa SER Antonio Calderon en la retroalimentación de los procesos en el seguimiento y metas para ruta 1, ruta 2 y campesena el dia 31 de mayo ➢ Participé de manera virtual en el aplicativo TEAMS en el proceso de transferencia para los viáticos y las formaciones en cuanto a los entregables por cada formcion para ruta 1, ruta 2 y campesena por parte de subdirector dinamizadores rurales y el apoyo administrativo el dia 06 de junio.	➢ Registros fotográficos de los pantallazos de las reuniones virtuales y presencial. **Fotos ver en los Anexos**
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.	No he gestionado alianzas con entes territoriales u organizaciones privadas y sociales.	

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.	➢ Participé en el encentro presencial por parte del coordinador nacional del programa SER Antonio Calderon en la retroalimentación de los procesos en el seguimiento y metas para ruta 1, ruta 2 y campesena el dia 31 de mayo ➢ Participé de manera virtual en el aplicativo TEAMS en el proceso de transferencia para los viáticos y las formaciones en cuanto a los entregables por cada formcion para ruta 1, ruta 2 y campesena por parte de subdirector dinamizadores rurales y el apoyo administrativo el dia 06 de junio.	➢ Registros fotográficos de los pantallazos de las reuniones virtuales y presencial. **Fotos ver en los Anexos**
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.	No he participado en eventos de carácter tecnico	
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	Presenté informe mensual sobre la ejecución de las obligaiones contractuales del mes. Presente las carpetas GC y GF con todos sus entregables	➢ Pago seguridad social de las administradoras de Salud, ARL, y Fondo de pensiones correspondientes al mes de cobro del objeto. **(Subidas en la carpeta de evidencas GF.)**

	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.		

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	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1				
2				

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 enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales, relaciono el numero de planilla **4554195877** correspondiente al mes de mayo del año 2024.pagada a través en el operador SOI (Decreto Ley 2106 de 2019 – "*Decreto Ley Antitrámites"*)

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____NO_X__ he suscrito otro u otros contratos con entidade(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC_ del periodo objeto de cobro.

Evidencias en seis (6) folios

Cordialmente,

ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN
Contratista
C.C. No. 34.979.780 de Montería

Recibí a

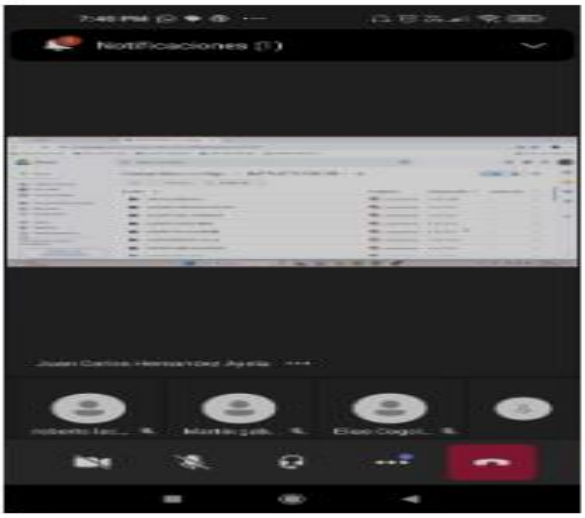
NELSON DE LA ESPRIELLA MORALES
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR. 5915596
Coordinador Academico
Cargo Instructor G20

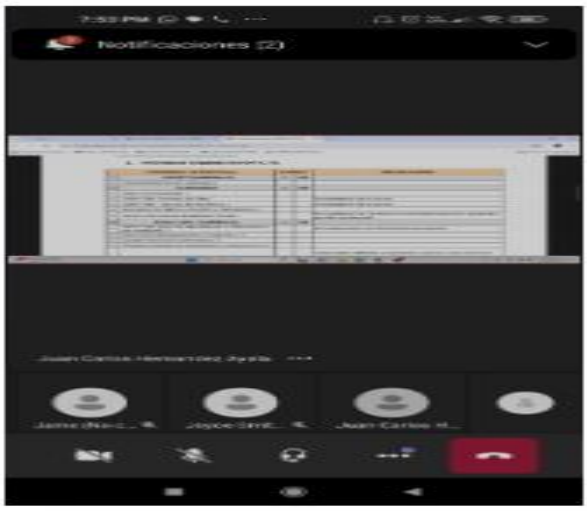
REUNION PRESENCIAL CON LOS LIDERES DIAMIZADORES DEL PROGRAMA SER Y EL COORDINADOR DE DEL PROGRAMA SER AVANCES Y METAS PARA RUTA 1, RUTA 2 Y CAMPESENA.





PANTALLAZO REUNION VIRTUAL PLATAFORMA TEAMS CON LOS LIDERES DINAMIZADORES Y EL APOYO ADMINISTRATIVO INSTRUCCIONES PARA LOS ENTREGABLES DE LAS FORMACIONES Y VIATICOS DEL PROGRAMA SER.





FORMACION EN EL MUNICIPIO DE SAN ANDRES DE SOTAVENTO VEREDA EL CONTENTO FICHA 2980677 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA





FORMACION EN EL MUNICIPIO DE SAN ANDRES DE SOTAVENTO VEREDA LOS CARRETOS FICHA 2984438 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA





FORMACION EN EL MUNICIPIO DE SAN ANDRES DE SOTAVENTO VEREDA EL HOYAL FICHA 2980796 PROCESOS BASICOS DE PANADERIA





FORMACION EN EL MUNICIPIO DE SAHAGUN VEREDA CATALINA FICHA 2980795 ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA





FORMACION EN EL MUNICIPIO DE PUERTO LIBERTADOR VEREDA MONTEVIDEO FICHA 2980676 ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA

FECHA INICIAL: 16/05/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 15/06/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2980796 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2980677 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2980795 - ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

DECORAR CREATIVAMENTE TORTAS Y PIES CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD.

DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTOS AMBIENTALES, BPM Y ÉTICA

ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA, GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2984438 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

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

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 32,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2980676 - ELABORACION DE PRODUCTOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MAQUINARIA Y EQUIPOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA TENIENDO EN CUENTA LAS NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL.

DECORAR CREATIVAMENTE TORTAS Y PIES CONFORME A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD.

DETERMINAR TIPOS Y CANTIDAD DE MATERIAS PRIMAS ADITIVOS E INSUMOS REQUERIDOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTOS AMBIENTALES, BPM Y ÉTICA

ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA, GARANTIZANDO LA RESPONSABILIDAD SOCIAL Y CON EL MEDIO AMBIENTE, TENIENDO EN CUENTA LOS PLANES ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD Y LA POLÍTICA EMPRESARIAL.

REALIZAR LA DOSIFICACIÓN DE LOS REQUERIMIENTOS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE PASTELERÍA, BAJO LOS PRINCIPIOS ÉTICOS DE FABRICACIÓN ESTABLECIDOS POR LA ORGANIZACIÓN Y LAS NORMAS DE SEGURIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	168,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	0,00

INSTRUCTOR: ENADIS JOSEFINA CORONADO TUIRAN

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA