PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO FORMATO INFORME

MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Riohacha JULIO 2024

Señor
CARLOS ENRIQUE PARDO ANDRADE
PROFESIONALG03
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5887660**
Cargo del Supervisor Coordinador
Académico Ciudad: Riohacha

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de **JULIO** del año 2024

Referencia: No **CO1.PCCNTR.5887660** del año 2024

JEOVANNY FRANCISCO SIERRA VANEGAS, identificado con la cédula de ciudadanía No.**92509220** de SINCELEJO (SUCRE), en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agro empresarial y Acuícola, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes de **JULIO** objeto de cobro.

VALOR Y FORMA DE PAGO: TREINTA Y UN MILLONES SETENTA MIL SETECIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE ($31.070.727) esta suma será
Pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago correspondiente a 18 días del mes de febrero por valor de UN MILLONSETECIENTO VEINTECEIS MIL SEICIENTOS CIENCUENTA Y DOS PESOS M/CTE($**1.726.152**) b) ocho (8) pagos mensuales iguales correspondiente a los meses de marzo a octubre por valor TRES MILLONES CUATROCIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS TRES PESOS M/CTE ($3.452.303,00).
b) un último pago correspondiente siete (11) días del mes de noviembre por valor de UN MILLONSETECIENTO VEINTECEIS MIL SEICIENTOS CIENCUENTA Y DOS PESOS M/CTE ($**1.726.152**).

OBJETO: *(Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)*
Prestar los servicios personales de carácter temporal de Artesanos, Técnicos, Tecnólogos y/o Profesionales que se desempeñen como instructores en los programas de Formación Complementaria de la Programación de atención a población víctima y vulnerable ejecutando horas directas a formación y otras actividades relacionadas con la Ejecución de la Formación Profesional Integral en el Centro Agro empresarial y Acuícola de la Regional Guajira.

Obligaciones Específicas: *(Trascriba las obligaciones específicas del contrato, dentro del siguiente cuadro)*

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar Formación Profesional Integral en programas titulados y/o complementarios del área asignada dentro de la oferta regular del Centro Agro empresarial y Acuícola en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada opción se determine de acuerdo con lo establecido en la Guía de Desarrollo Curricular GFPI-G-012o normatividad vigente.	Diligenciamiento de las Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 con base en un modelo pedagógico constructivista, como estrategia didáctica que facilita el aprendizaje Ejecución de formación Higiene y manipulación de Alimento. Ficha.3022491.3022602,3024376,3024398	Guías de aprendizaje formato GFPI-F-135 para cada programa de formación asignado, los cuales se encuentran en SOFIA Plus, en el Portafolio del Instructor y resultados de aprobación de los resultados de aprendizajes propuestas en la guía de aprendizaje
2	Desarrollar los Proyectos de formación programados por el Centro Agro empresarial y Acuícola en el Plan Operativo 2023.	Ejecución de la formación de modalidad complementaria, de acuerdo al proyecto formativo relacionado con la formación asignada en la modalidad mencionada de población desplazada.	Alistamiento y conformación de los grupos de formación complementaria del programa de desplazados.
3	Establecer la ruta de aprendizaje en Sofia Plus de acuerdo la programación e intensidad horaria que conoce con la suscripción del contrato.	Creación de rutas de aprendizajes en el aplicativo de Sena Sofía plus para seguir el proceso de formación complementaria. Higiene y manipulación de Alimento. Fichas. 3022491.3022602,3024376,3024398	Se crean ruta de aprendices, en aplicativo Sena Sofía plus, de acuerdo al programa De formación Complementaria.
4	Asociar aprendices en el aplicativo de Sofía plus en el tiempo estipulado.	Ejecución de asociación de los aprendices a su ruta de aprendizaje correspondiente.	Se asocian los aprendices en el tiempo pertinente a las rutas de aprendizajes, de acuerdo a su programa de formación complementaria, en el aplicativo Sena Sofía plus.

5	Planear y ejecutar actividades relacionadas en la guía de aprendizaje.	Diligenciamiento de las Guías de aprendizaje formato GFPI-F-035 con base en modelo pedagógico.	Guías de aprendizaje formato GFPI-F-035 para cada programa de formación complementaria,
			Registrada en Sena Sofía plus, logrando el alcance de cada resultado de aprendizaje, según la competencia de aprendizaje.
6	Entregar soportes e información de calidad requeridos en el proceso de ingreso de aprendices matriculados tales como: Ficha de matrícula; Fotocopia del documento de identidad legible, y demás requisitos definidos por la entidad cuando se ejecute programas de Formación Complementaria.	Entrega de documentos para la matrícula de grupos de formación complementaria en el programa de formación, higiene y manipulación de alimentos.	Oficina administración educativa del centro Agro empresarial y Acuícola.
7	Cumplir con los productos asociados al proyecto en actividades del programa de formación.	Durante el mes objeto se ejecutó la formación complementaria de población desplazada y vulnerable.	Atención a la población en condición de desplazamiento y vulnerable en el distrito de Riohacha y Maicao.
8	Construir y mantener en tiempo real el portafolio de evidencia de instructor y de los aprendices.	se realiza actividades correspondientes en el tiempo del mes en Ejecución, con las actividades.	Portafolio instructores
9	Participar en las actividades indicadas por el Centro Agro empresarial y Acuícola para el mejoramiento de procesos y Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación.	En este mes no se realizaron actividades relacionadas con esta obligación
10	Cumplir con la programación de formación asignada por el líder de la especialidad y/o Coordinador Académico.	Se ejecutó la formación complementaria del programa de víctimas, población desplazada y Vulnerable.	Ficha cargada parala ejecución de formación: Fichas Proceso básico de panadería ficha.3025384

11	Entregar al coordinador académico y/o líder de la especialidad, la información de las actividades a realizar antes de iniciar cada curso y en general los informes que la formación	Entrega a líder de la dependencia de ficha de caracterización de matrícula, con fechas programadas de formación	Correo electrónico Lista asistencias La cual puede ser consultadas por la líder del programa de desplazado para su formacion

	Profesional requiera dar asesorías e inducciones a los aprendices del Centro Agro empresarial y Acuícola y evaluarlos en oportunidad de acuerdo con la calificación obtenida en el proceso de formación.	Complementaria en los programas de aplicación a la ética, habilidades sociales en el contexto laboral. Comunicación asertiva y efectiva en equipos de trabajo.	En Proceso de formación
12	Entregar al Coordinador Académico y/o líder de la especialidad el informe de calificaciones de los aprendices en un plazo máximo de tres (3) días después de terminación del proceso de formación – Registrar toda la información relacionada con la formación profesional en el aplicativo de gestión de la información -Sofía Plus - Portafolio de Evidencias que corresponda según procedimiento en SIGA y teniendo en cuenta las Disposiciones tecnológicas LMS o Físicas definidas por la entidad.	Se llevó a cabo la evaluación de los aprendizajes previos para alcanzar los resultados de aprendizajes, emitir juicios evaluativos Sena Sofía plus.	Aplicativo Sena Sofía plus, entrega en físico a la encargada en registro académico para el proceso de certificación.
13	Presentar el reporte estadístico y demás documentos requeridos a más tardar el día veinticinco (25) de cada mes al Supervisor del contrato.	Entrega de informe contractual e informe de evidencias de programas completarías.	Informe contractual formato **GTH-F-062 V10** Evidenciafotográfica formato **GOR-F-012 V02**
14	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinarios y extraordinarios que se programen para los aprendices y registrar el seguimiento realizado al proceso de formación.	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación
15	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento del aprendiz del SENA y reportar de manera oportuna las novedades presentadas en la ficha asignada.	Los aprendices cumplen con los deberes que aplican para ellos lo cual se evidencia con su Desempeño en las Secciones de formación.	Observación de los comportamientos en los encuentros de la formación complementaria.

16	Aplicar estrategias de aprendizaje que faciliten el desarrollo del espíritu investigativo, innovador y	Se articulan estrategia del autoaprendizaje, aprendizaje interactivo en	Desempeño y participación de los
	transformador del aprendiz para su mejoramiento continuo.	Los encuentros de formación de los programas de formación complementaria.	Aprendices con la metodología de observación.
17	Registrar la información académica y administrativa acorde con la normatividad institucional vigente.	Aplicativo Sena Sofía plus y reporte de informes.	Sena Sofía plus.
18	Dar un manejo confidencial a la información registrada en los sistemas de información de acuerdo con la normatividad institucional vigente	Los datos de caracterización son manejados en confiabilidad.	Oficina registro académico.
19	Entregar oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato concernientes con el trámite administrativos de pagos, presentando los informes mensuales relacionados con la ejecución del contrato y demás documentos soporte establecidos de acuerdo con la normatividad vigente.	Se realizó procesos correspondientes a la obligación y normativos del centro de formación de acuerdo a las fechas correspondientes.	Aplicativo SecopII
20	Aplicar al proceso de certificación por competencias, según normas de competencias que aplican a la función del instructor, así como a los procesos que el SENA adelante para certificar habilidades pedagógicas de los instructores.	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación, pendiente que oferten inscripción de normativa.	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación, pendiente que oferten inscripción de normativa.
21	Participar cuando el centro de formación lo requiera en actividades relacionadas con: a) Jornadas de diseño y desarrollo curricular b) Proyectos de investigación técnica y/o pedagógica, c) Proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices d) Proceso de Registro calificadopara los programas en nivel tecnólogo del área temática objeto del presente contrato e) La	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación	Durante el mes no se realizó actividad relacionada con la obligación

	promoción del portafolio de servicios e) Procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo f) Seguimiento en la etapa Productiva de los aprendices que le sean asignados.		
22	Responder por los bienes y elementos puestos a su disposición para el cumplimiento del objeto contratado.	A la fecha no tengo asignados bienes y elementos para el Cumplimiento del Objeto contractual.	A la fecha no tengo asignados bienes y elementos para el Cumplimiento del Objeto contractual.
23	El contratista dará cumplimiento a las normas y protocolos de bioseguridad del SENA para su ingreso a las diferentes sedes y para la ejecución de las Actividades del contrato.	Se realizó las normas de bioseguridad correspondientes para el ingreso a las instalaciones.	Uso de elementos de protección personal y medidas de bioseguridad.
24	Las demás actividades inherentes al objeto contractual que sean Asignadas por el supervisor del Contrato.	Asistencia a reunión del equipo de trabajo con Los diferentes Líderes.	Listado de asistencia

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.	N/A	N/A	N/A	N/A
2.	N/A	N/A	N/A	N/A

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. **4553811396** Por valor $ 401.000. Realizado por la planilla SOI correspondiente al pago de salud, pensión y Arl del mes de la planilla, mes de JUNIO de la planilla, expedido por el operador aportes en línea. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Ant itrámites"*)

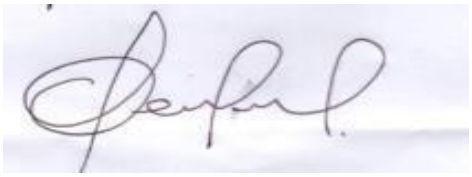
Declaración bajo la gravedad de juramento.

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 (12) folios

Cordialmente,



Firma
JEOVANNY SIERRA VANEGAS
Contratista
C.C. No. 92509220

De Sincelejo

Recibí a satisfacción:
:

Firma
CARLOS ENRIQUE PARDO ANDRADE
PROFESIONAL G03
SUPERVISOR CONTRATO No. **CO1.PCCNTR. 5887660**
Coordinador Académica

INFORME DE EVIDENCIAS JULIO 2024

PROGRAMACION COMPLEMENTARIA DE LA DE DEPENDENCIA POBLACIÓN DEVICTIMA

PRESENTADO POR: JEOVANNY SIERRA VANEGAS
Contrato: No. **CO1.PCCNTR. 5887660** de la vigencia 2024.

PRESENTADO A: CARLOS ENRIQUE PARDO ANDRADES

Cargo del Supervisor PROFESIONAL G03

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA CENTRO EMPRESARIAL Y ACUICOLA
REGIONAL GUAJIRA
JULIO/2024

INFORME MENSUAL DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL DEL MES DE JULIO/2024

En el presente informe se presentan las actividades desarrolladas en el mes de JULIO, dando cumplimiento a las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato: No. **CO1.PCCNTR. 5887660** de la vigencia **2024.**

En el mes de **JULIO,** se lleva a cabo el alistamiento para la conformación de los grupos de formación complementaria del en lace de víctimas, con recepción de documentos, visita a diferentes instalaciones de entidades para la promoción de los programas de formación.

Anexos Evidencias mes de JULIO, 2024

A continuación, se presentan las evidencias de las actividades ejecutadas durante el mes de **JULIO, 2024**, en lo que corresponde al cumplimiento de las obligaciones específicas establecidas en el contrato de prestación de servicios No **CO1.PCCNTR. 5887660**

CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTO FICHA: 3022602

FICHA DE INICIO 19/06/2024 TERMINA 3/07/2024
CODIGO: 96151461



Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.

COMPETENCIA:

Aplicar procesos de higienización para el procesamiento de alimentos según programa establecido y normatividad vigente.

Resultados de aprendizajes:
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.



ELABORACION DE FUENTE PROPIA SIERRA



ELABORACION DE FUENTE PROPIA SIERRA

DESARROLLO DE FPI EN HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS FICHA: 3022491

INICIO 19/06/2024 TÉRMINO 05/07/2024



ACTIVIDAD DE REFLEXION INICIAL

Observe el video, denominado “Manipulador de alimentos”, el cuál será proyectado por su instructor y socialice con el grupo de aprendices del curso, cuáles son los aspectos, positivos y negativos que puede identificar en el video, con relación a prácticas de manipulación de alimentos. **https://**

www.youtube.com/watch?v=kONeAsxETWE

Una vez terminado de observar el video responda a las siguientes preguntas y socialícelos con sus compañeros.

1. De acuerdo al video ¿en qué cree usted que consiste la práctica de manipular de alimentos?
2. ¿Cuáles son los aspectos, positivos y negativos que puede identificar en el video, con relación a las prácticas de manipulación de alimentos?
3. ¿considera que se cometieron errores? Identifíquelos.

Video del manipulador

DESARROLLO

Durante el desarrollo de la clase observaron el video del manipulador donde pudieron evidenciar los aspectos positivos y negativos que ocurren cuando se manipulan y no hay unas BPM en las unidades productivas.



ELABORACION PROPIA FUENTE SIERRA

NECESARIOSPARA EL APRENDIZAJE.

Apreciado aprendiz, con el fin de identificar los conocimientos necesarios para el aprendizaje a continuación encontrara Anexo a esta guía de aprendizaje el Cuestionario de Conocimientos Previos con las siguientes preguntas para su respectivo desarrollo.

1. ¿Qué alimentos son más susceptibles de contaminación?
2. ¿La responsabilidad de una correcta manipulación de los alimentos es?
3. ¿Si te encuentras mal o presentas cualquier síntoma de enfermedad, deberá?
4. ¿Qué es contaminación biológica?
5. ¿Qué es la contaminación cruzada directa?
6. ¿Que son los Alimentos perecedero?

Participación en los interrogantes
A través de una mesa redonda con moderador se pudo participar cada uno dando la explicación de los diferentes interrogantes.

3.3 ACTIVIDAD APROPIACIÓN DE CONOCIMIENTO (CONCEPTUALIZACIÓN Y TEORIZACIÓN)

Actividad 1. Consultar, Interpretar y analizar los siguientes conceptos apoyándose en el material suministrado Por el instructor:

1. Que dice la Normatividad vigente relacionada con higiene y manipulación de alimentos
2. Significado de las siglas ETAS, BPM.
3. ¿Qué son los factores de contaminación?
4. ¿Qué es el saneamiento básico?

Actividad 2. Consulte las diferentes ETA´S (Enfermedades Transmitidas por Alimentos) y elabore un cuadro comparativo identificando las causas y la sintomatología de cada una.
Atreves del manual del manipulador se pudo entender los tipos de contaminación las diferentes enfermedades

trasmitidas por los alimentos y la importancia del saneamiento básico en las unidades productivas.



ELABORACION DE FUENTE PROPIA SIERRA

TERMINACION DEL HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMETOS



ELABORACION DE FUENTE PROPIA

TALLER DE MANIPULACION DE ALIMENTOS



ELABORACION DE FUENTE PROPIA

1. Utilizar responsablemente la indumentaria de trabajo, elementos de protección y de Seguridad industrial.
2. Preparar soluciones de limpieza y desinfección.
3. Durante la preparación del producto final, se pudo observar la indumentaria y la Aplicación de la norma en la elaboración.
4. La aplicación de limpieza y desinfección basada a la normatividad, fue aplica.

CURSO DE HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTO FICHA: 3024376
INICIO 8/07/2024 TÉRMINO 19/07/2024

Explicamos actividad inicial de manipulación y guías pedagógica reflexión de pre saberes





elaboración propia fuente sierra

TALLER DE MANIPULACION. Alistamiento y seguridad alimentos



ELABORACION PROPIA FUENTE SIERRA

TERMINACION DEL PRODUCTO



ELABORACION PROPIA FUENTE SIERRA

HIGIENE Y MANIPULACIO DE LA FICHA**: 3024398**
INICIO 8/07/2024 TERMINA19/06/2024 .EXPLICAMOS GUIAS PEDAGOGICA Y REFLEXION DE PRESABERES



ELABORACION PROPIA FUENTE SIERRA

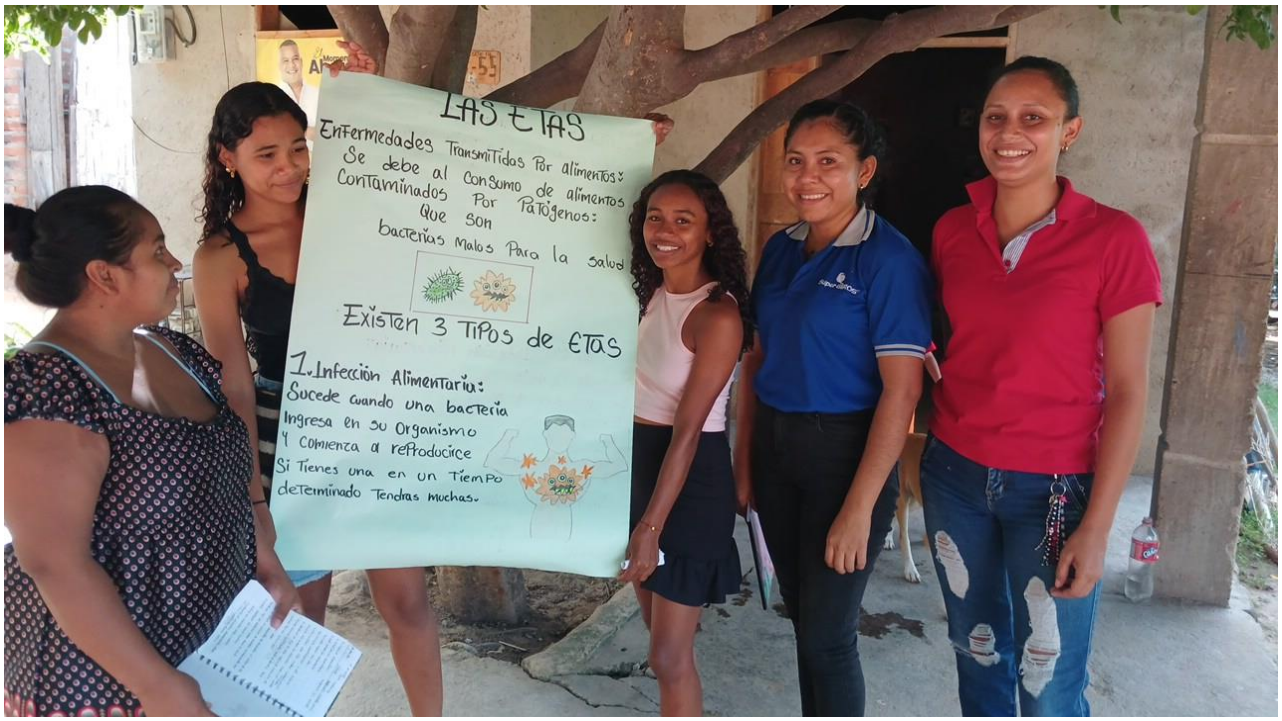


FUENTE PROPIA SIERRA

PRESABERES

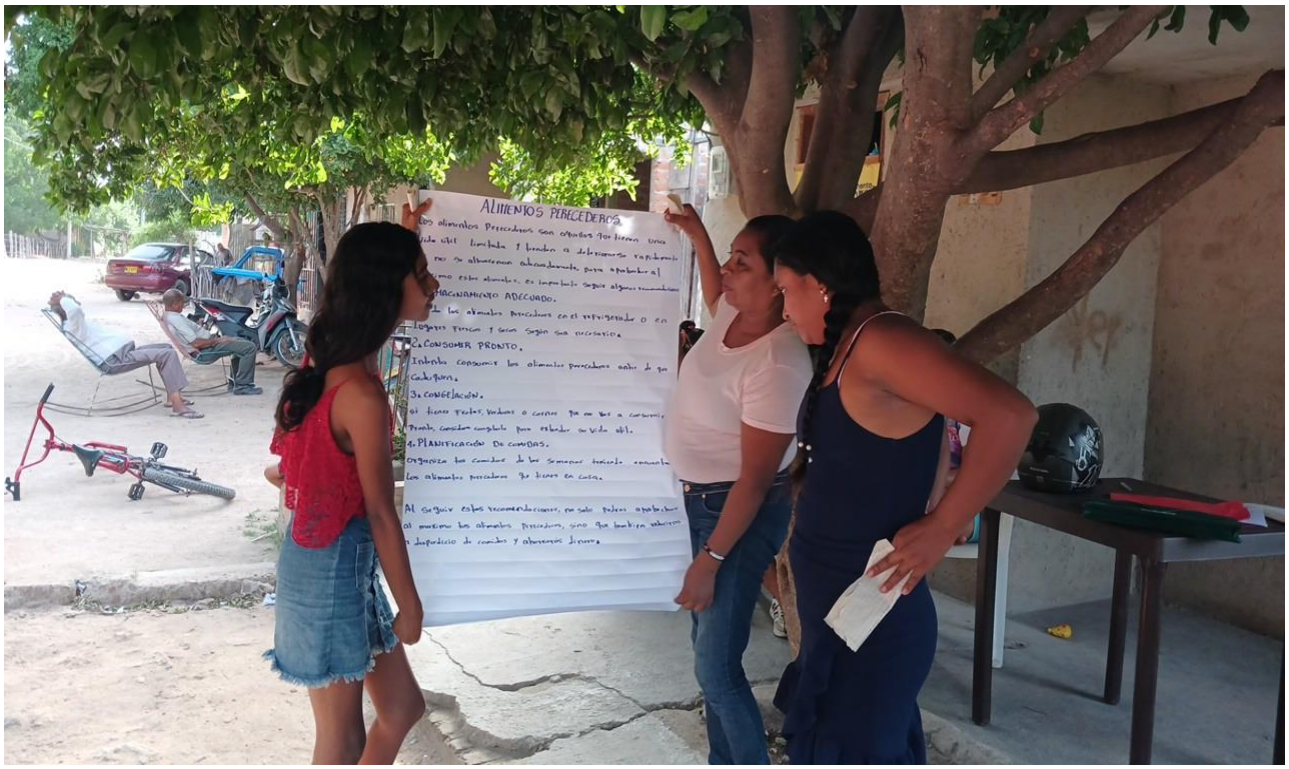


EXPLICACION DE EMFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS



FUENTE PROPIA SIERRA

EXPLICACION DEELOS ALIMENTOS PERECEDEROS



FUENTE PROPIA SIERRA

TALLER DE HIGIENE Y MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS



FUENTE PROPIA SIERRA

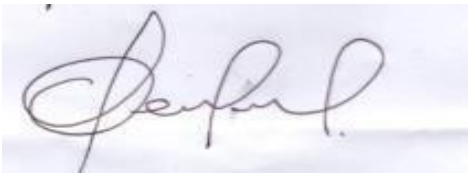
PRODUCTO TERMINADO



Fuente propia sierra



FUENTE PROPIA SIERRA



Firma
JEOVANNY SIERRA VANEGAS

INSTRUCTOR DEL PROGRAMA ESPECIAL DESPLAZADO

C.C. No. 92509220