Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
FERNANDO CANO GOMEZ
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Puerto Berrio.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CO1.PCCNTR.5836908 DURANTE EL PERIODO DEL 02/02/2024 AL 12/12/2024

INFORME No 06.

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	MAURICIO ARMANDO PEÑA BETANCUR	
Objeto del Contrato:	5_9502_150 Prestar servicios personales de carácter temporal para planear y orientar la formación Profesional Titulada o complementaria en la línea tecnológica cliente , modalidad presencial en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial	
Contrato No:	CO1.PCCNTR.5836908	
Contratista:	LEONEL ROJAS CORREA	
Valor del Contrato:	$46.292.816	
Fecha de inicio:	02/02/2024	
Fecha de terminación:	12/12/2024	
Número de la póliza	65-46-101043236	Vigencia: del 01/02/2024 al 20/04/2025

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:	$ 46.292.816
Pago mensual:	$ 4.465.545
Valor Total pagado:	$ 26.793.270
Saldo financiero a ejecutar:	$ 19.648.398

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	71170951			
Valor total del aporte: $ 563700	Salud $ 223300	Pensiones $ 285900	ARL $ 18700	Otros: 35800
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

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

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS

Entregó informe de ejecución.				SI: X	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	Desarrollar las actividades de acuerdo con los planes que se elaboren previamente con personal que cumpla con las exigencias de formación académica y pedagógica que el SENA determine	Impartir formación a la siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Ficha 3017179 COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Ficha 3032518 COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.: Ficha 3017190 COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.: Ficha	x			Registro fotográfico	

		COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: Ficha 3017471 PROGRAMA DE FORMACIÓN: (NA)FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN TÉCNICA DE CLONACIÓN DE HONGO PLEOROTUS ORELLANA Y ELABORACIÓN DEL SUSTRATO PARA ORELLANAS: Ficha NA COMPLEMENTARIA en ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: Ficha					
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el enfoque metodológico adoptado	Se realizó taller práctico a los aprendices de la formación	x			Material de estudio, Registro fotográfico	

3	Seleccionar ambientes de aprendizaje con base en los resultados propuestos y en las características y requerimientos de los aprendices	Brindar formación en el ambiente de formación Sena	X			Registro Fotográfico	
4	Desarrollar las actividades contractuales de acuerdo con la programación establecida en los procesos formativos del centro de formación.	Impartir formación a la siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Ficha 3017179 COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Ficha 3032518 COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.: Ficha 3017190 COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.: Ficha COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: Ficha 3017471 PROGRAMA DE FORMACIÓN: (NA)FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN TÉCNICA DE	X			Registro fotográfico Guía de aprendizaje	

		CLONACIÓN DE HONGO PLEOROTUS ORELLANA Y ELABORACIÓN DEL SUSTRATO PARA ORELLANAS: Ficha NA COMPLEMENTARIA en ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: Ficha					
5	Participar activamente en los equipos ejecutores, con el fin de garantizar la unidad técnica en la ejecución de la formación de acuerdo con los lineamientos y políticas establecidas desde la Dirección de Formación Profesional: formulación de proyectos formativos, diseño de actividades de aprendizaje, elaboración de talleres, estrategias pedagógicas a implementar en la formación, elaboración de pruebas, ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de	Se elaboró guía de aprendizaje	X			Guía de Aprendizaje	

	aprendices si a ello da lugar, entre otras						
6	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada, en el reconocimiento de aprendizajes previos y gestionar la anulación de la matrícula de los aprendices que no se presentan en la fase de Inducción y manifiesten su deseo de no continuar, una vez de contactado el aprendiz, antes de asociar los aprendices a la ruta de aprendizaje	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
7	Entregar al Supervisor del Contrato la información que le sea solicitada en relación con el proceso de ejecución de la formación: proyecto formativo, guías de aprendizaje, planeación pedagógica del proyecto formativo, Portafolio de evidencias, verificación de condiciones del ambiente de aprendizaje, planeación, seguimiento y evaluación de la etapa productiva y en general los informes que la formación por competencias exija.	Se elaboró guía de aprendizaje	x			Guía de Aprendizaje	

8	Informar en un plazo máximo de 8 días hábiles a los aprendices el juicio de aprendizaje obtenido en cada fase y/o competencia del proceso de formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
9	Orientar la Formación Profesional Integral como un proceso educativo teórico-práctico, de carácter integral orientado al desarrollo de conocimientos técnicos, tecnológicos, de actitudes y valores para el desarrollo humano y la convivencia social, que le permitan a la persona actuar crítica y creativamente en los contextos productivos y sociales, la interiorización de valores éticos, la utilización de las cuatro fuentes del conocimiento.	Impartir formación a la siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Ficha 3017179, el día 02 del mes de julio de 2024. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente Resultados de aprendizaje: Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de Alimentos	x			Registro fotográfico, Listas de asistencia, solicitud a complementarias.	

		Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Ficha 3032518, el día 03 del mes de julio de 2024. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente Resultados de aprendizaje: Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de Alimentos					

		Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Ficha 3017190, el día 04 del mes de julio de 2024. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente Resultados de aprendizaje: Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de Alimentos					

		Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Ficha, el día 05 del mes de julio de 2024. Competencias: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Acatar la normatividad para el manipulador de alimentos según legislación vigente Resultados de aprendizaje: Valorar las buenas prácticas higiénicas en áreas relacionadas con la producción Identificar la normativa y requerimientos relacionados con la manipulación de alimentos Reconocer las técnicas higiénico sanitarias en las etapas del proceso de producción de Alimentos					

		Identificar los componentes del plan de saneamiento en un servicio de alimentos COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: Ficha 3006259, los días 08, 09, 10, 11 y 12 del mes de julio de 2024. Competencias: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar. Resultados de aprendizaje: Preparar postres nacionales de acuerdo a los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente.					

		Programa de formación: técnico en: (NA)FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN TÉCNICA DE CLONACIÓN DE HONGO PLEOROTUS ORELLANA Y ELABORACIÓN DEL SUSTRATO PARA ORELLANAS: FICHA: NA , los días 15, 16,17,18 y 19 del mes de julio de 2024. Competencias: Preparar sustrato según criterios y manuales técnicos Acondicionar sustrato Alistar insumos Resultados de aprendizaje: Pasteurizar el sustrato según criterios de temperatura y tiempo. Mezclar los componentes del sustrato con criterios de homogenización establecidos. Empacar el sustrato según criterios de peso, volumen y densidad. Alistar los componentes del sustrato de acuerdo con: disponibilidad y características físicas y químicas de estos. Ficha: ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y					

		HORTALIZAS, los días, 22, 23, 24, 25 Y 26 del mes de julio de 2024. Competencias: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. Ejecutar actividades asignadas en el proceso de producción de alimentos según procedimiento definido. Alistar recursos para el proceso de producción según procedimiento definido. Resultados de aprendizaje: Ajustar el proceso de elaboración de conservas de frutas y hortalizas acorde con los procedimientos técnicos y normativa vigente. Ejecutar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. Determinar necesidades de materias primas, insumos y equipos para la producción de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con programa de producción y normativa.					

		Revisar la elaboración artesanal de conservas de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: Ficha, los días , 29, 30, 31 de julio y 01 y 02 del mes de agosto de 2024. Competencias: Preparar alimentos de acuerdo a la solicitud del cliente. Elaborar preparaciones calientes con la calidad, cantidad y en el tiempo señalado en la receta estándar. Elaborar platos fríos de acuerdo con la receta estándar. Resultados de aprendizaje: Preparar postres nacionales de acuerdo a los estándares establecidos por la empresa y los requerimientos del cliente.					

10	Presentar el reporte de eventos en SOFIA PLUS (Programación con visto bueno del supervisor del contrato) en los primeros días hábiles de cada mes y demás soportes requeridos para la legalización del pago de los honorarios.	Subir el informe mensual de ejecución contractual y la planilla de pago del aplicativo SI Contratista en la Plataforma Secop II en las fechas establecidas por el supervisor.	x			Archivo de Excel: Formato planeación metodológica Horario Diagramado	
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento ordinario y extraordinarios, que se programen para los aprendices, garantizando en todo momento el debido proceso definido en el Reglamento de Aprendices	Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Registro de asistencia a través de sesión de manera presencial.	x			Lista de asistencia y material fotográfico.	
13	Desarrollar las actividades de formación, aplicando las normas técnicas y legales que garanticen el cumplimiento de las buenas prácticas ambientales, con el fin de garantizar la protección de los recursos agua, aire y suelo, lo anterior, en cumplimiento del Art.79 C. Nal., Decretos 1713 de 2002, 1140 y 1505 de 2003, 838 de 2005 y Resolución 555 de 2006 del SENA y demás normas concordantes.	Disminuir la utilización de papel utilizando medios digitales.	x			buenas prácticas ambientales sesión en línea a través de Whatsapp	

14	Reportar en el sistema Sofía Plus en un plazo máximo de tres (3) días todas las actividades que de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garanticen la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo tales como: inasistencias de aprendices a la formación, creación de rutas de aprendizaje y asociación de aprendices a la ruta, registro de juicios evaluativos, reconocimiento de aprendizajes previos y comunicar al supervisor del contrato oportunamente anomalías, inconsistencias, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información.	Para este mes no se realizaron actividades acorde a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
15	Desarrollar acciones de formación Titulada y Complementaria de forma presencial, de acuerdo con la demanda de la oferta educativa y la programación establecida por el supervisor de contrato.	Impartir formación a la siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Ficha 3017179 COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Ficha 3032518	X			Registro fotográfico, Listas de asistencia, solicitud a complementarias.	

		COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.: Ficha 3017190 COMPLEMENTARIA en MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS.: Ficha COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: Ficha 3017471 PROGRAMA DE FORMACIÓN: (NA)FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN TÉCNICA DE CLONACIÓN DE HONGO PLEOROTUS ORELLANA Y ELABORACIÓN DEL SUSTRATO PARA ORELLANAS: Ficha NA COMPLEMENTARIA en ELABORACION DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: Ficha					

16	Usar y gestionar las diferentes plataformas tecnológicas institucionales de apoyo académico y administrativo relacionado con su rol, actualizando y registrando de manera veraz y oportuna cada una de las acciones que integran el proceso formativo.	Actualización permanente del portafolio de evidencias en la plataforma Sofía plus.	X			Sofía plus.	
17	Brindar apoyo en el proceso de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (ECCL), según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
18	Participar en la generación y desarrollo de proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica y desarrollo tecnológico, de interés institucional.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
19	Realizar apoyo técnico en el Diseño y Desarrollo Curricular de los programas de formación que requiera el Complejo Tecnológico Minero Agro empresarial.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
20	Orientar y propiciar en los procesos de aprendizaje el emprendimiento, la elaboración de proyectos productivos y la participación en diferentes eventos (Renovación cultural, ciudadanía digital, y worldskills), que	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	fortalezcan la formación del aprendiz.						
21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
22	Brindar apoyo técnico a los procesos de compras de bienes y servicios, acorde a su especialidad técnica, según la necesidad del Centro de Formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
23	Participar en las actividades indicadas por el Centro para el mejoramiento de los procesos establecidos en la Red de Procesos del Sistema Integrado de Gestión de la Calidad.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
24	Elaborar solicitudes de materiales de formación necesarias para la ejecución de la formación, así como codificación y apoyo técnico en la recepción de estos y evaluación de proveedores.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
25	Aportar certificado de aprobación o la evidencia de inscripción efectiva al proceso de evaluación de competencias de las normas “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS 240201044” o la actualización “ORIENTAR	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

	FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVO 240201056", lo anterior conforme a los plazos establecidos en la circular N°: 3-201-000208 del 21 de noviembre de 2017 y/o en la que modifique y/o adicione o derogue la misma".						
26	Realizar el apoyo técnico en la divulgación de la oferta educativa del Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, acorde a la especialidad técnica.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
27	Implementar estrategias para la retención de los aprendices y justificar plenamente de acuerdo con el reglamento del aprendiz cuando se presente la deserción.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
28	Apoyar otras actividades de acuerdo con la especialidad del programa de formación y el objeto contractual.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			X		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.
29	Apoyar al Complejo Tecnológico Minero Agro empresarial en el proceso de registro calificado en: documentación de las condiciones de calidad para la obtención de Registros calificados, alistamiento de las visitas de los pares académicos y proceso de autoevaluación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.			x		Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.

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

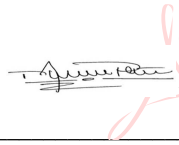
Motivo del requerimiento:	(Los hechos que produjeron el mismo.)			
Cumplimiento a las Obligaciones:	Retraso	Inconveniente	Asunto Pendiente	Punto crítico
	Otros:			
Tiempo otorgado para realizar la acción requerida:				
Verificación de lo requerido	SI:	Evidencias		
	NO:	Por qué:		

8. CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES.

El instructor quedo sin programación en sofiaplus del mes julio, no alcanzó a enviar programación en las fechas establecidas y la plataforma se encuentra en migración, si embargo, ya envió solicitud a administración educativa para creación de fichas.

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.

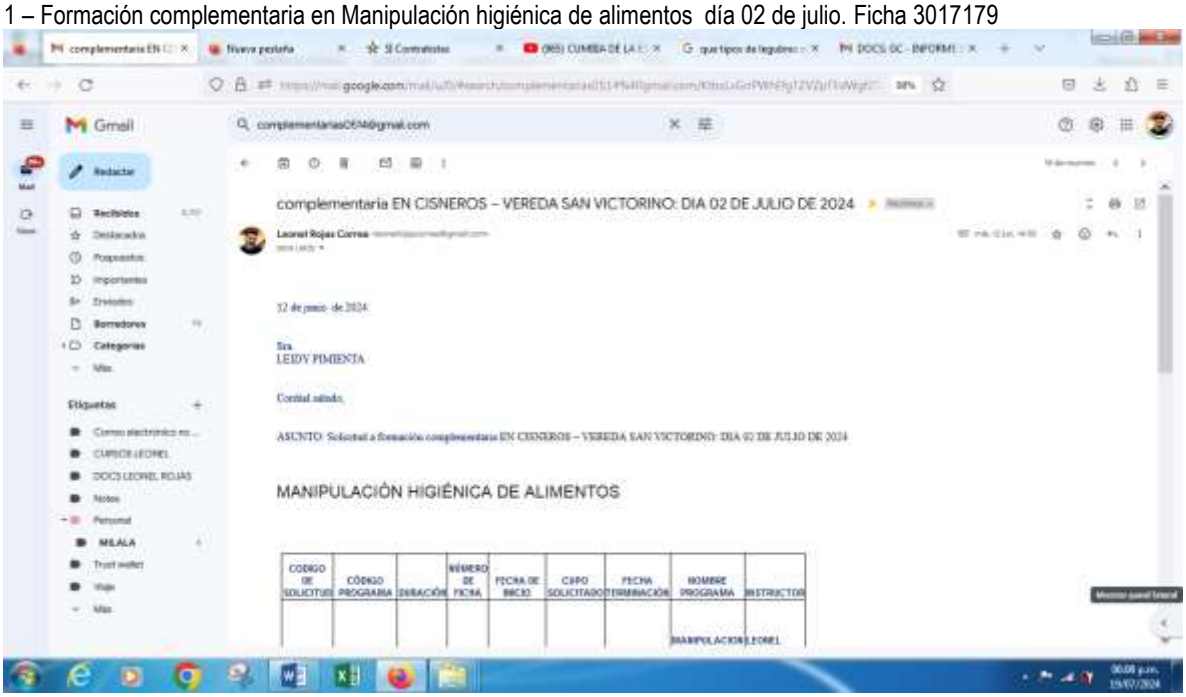
Para constancia se firma en Puerto Berrio, a los (31) días del mes de julio de 2024.



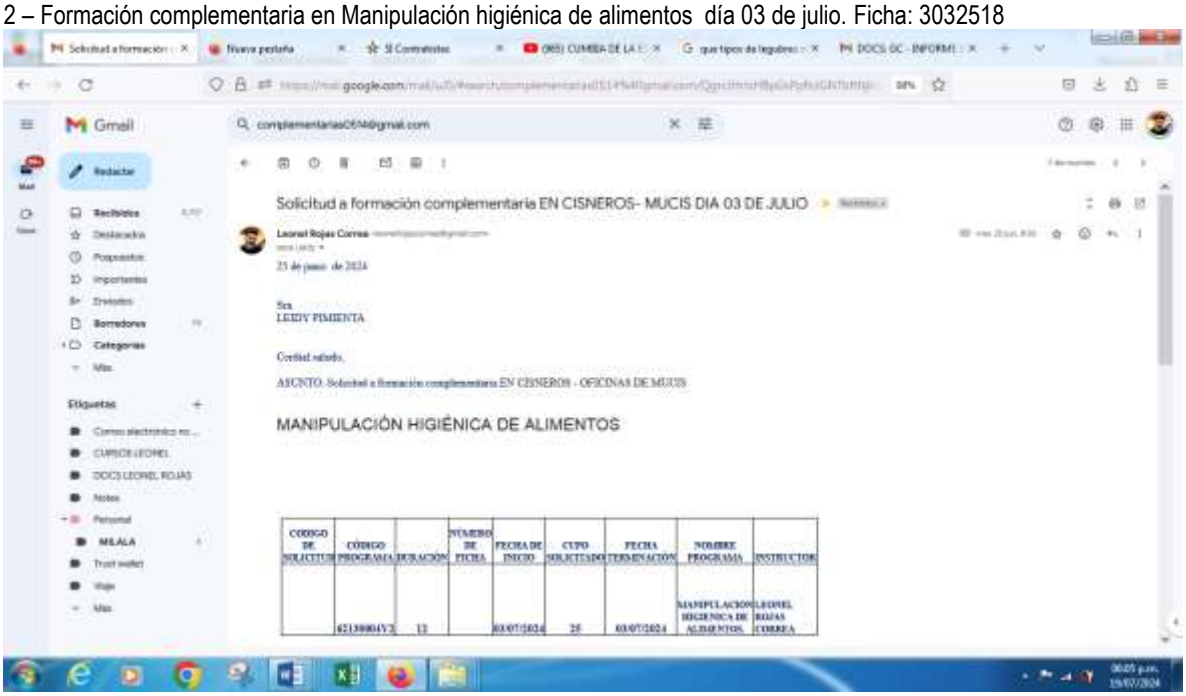
MAURICIO ARMANDO PEÑA BETANCUR
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR.5836908 de 2024

Solicitud de formación complementaria correspondiente al mes de julio.

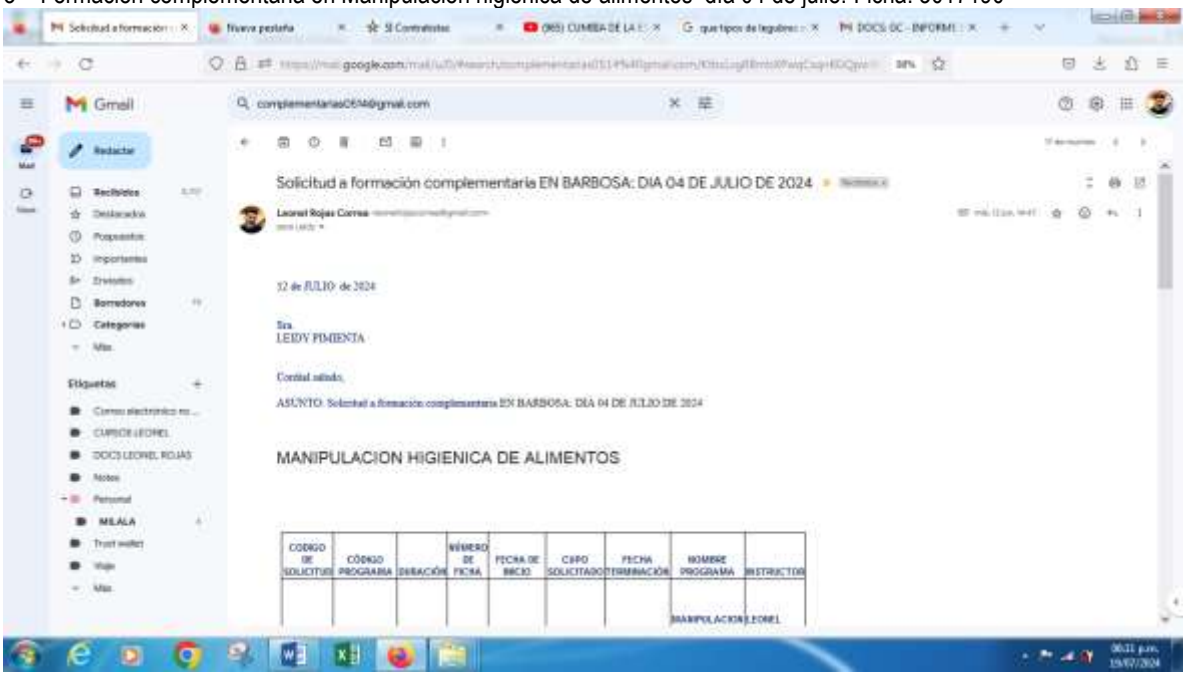
1 – Formación complementaria en Manipulación higiénica de alimentos día 02 de julio. Ficha 3017179



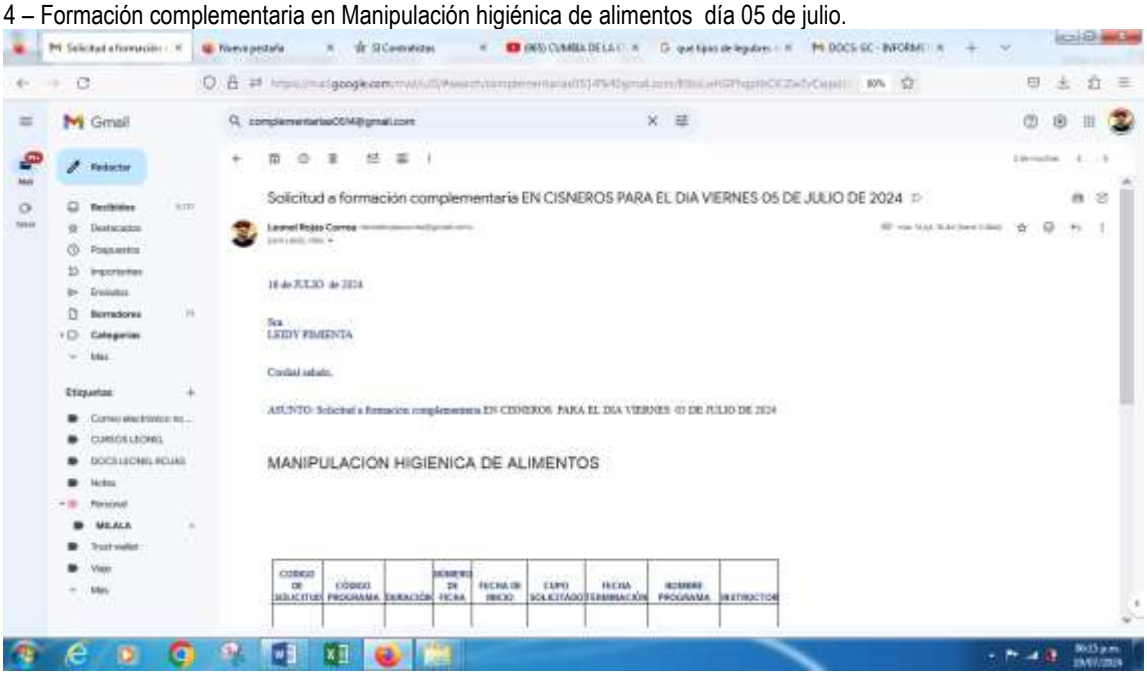
2 – Formación complementaria en Manipulación higiénica de alimentos día 03 de julio. Ficha: 3032518



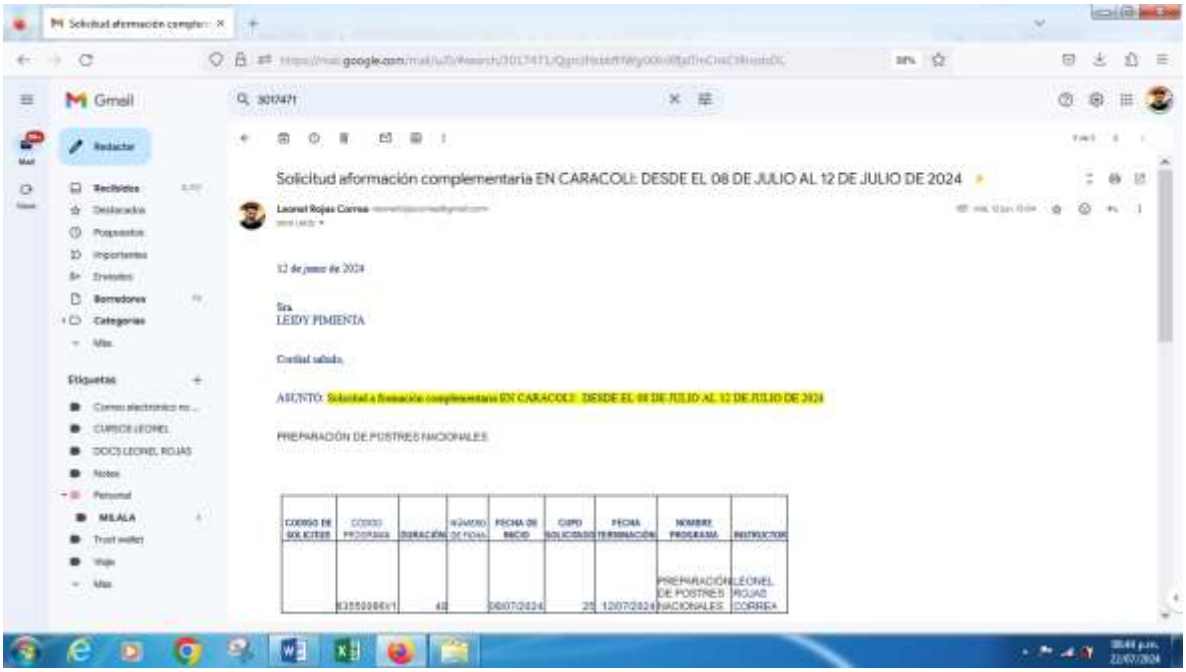
3 – Formación complementaria en Manipulación higiénica de alimentos día 04 de julio. Ficha: 3017190

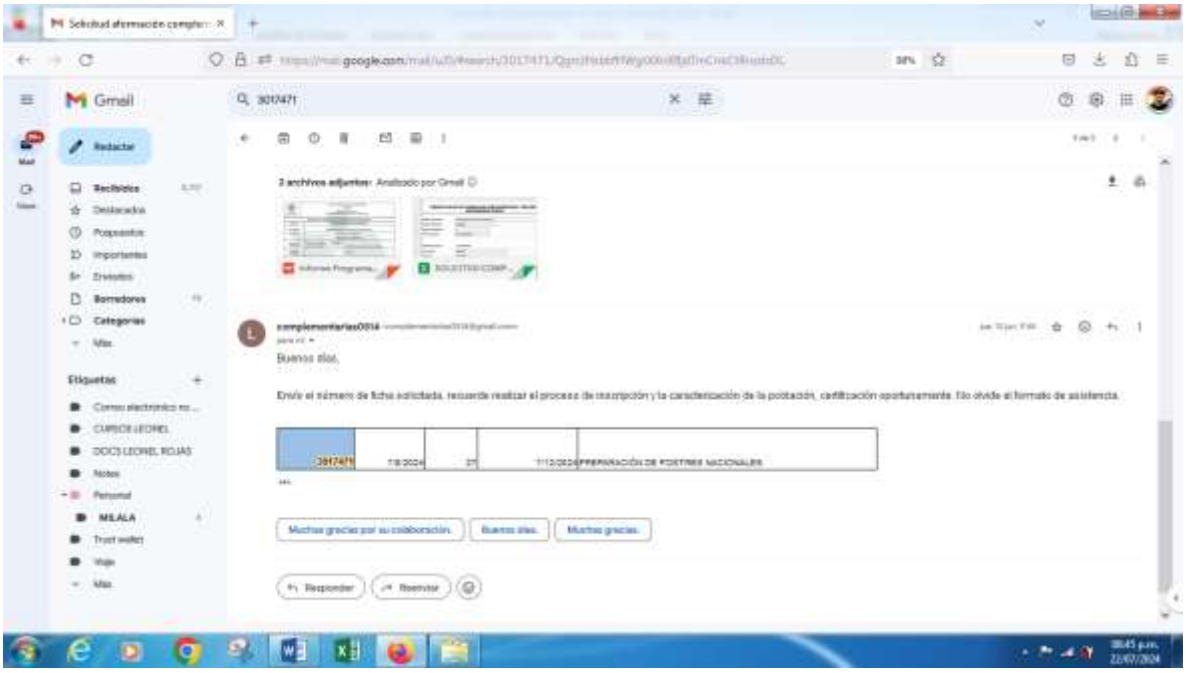


4 – Formación complementaria en Manipulación higiénica de alimentos día 05 de julio.

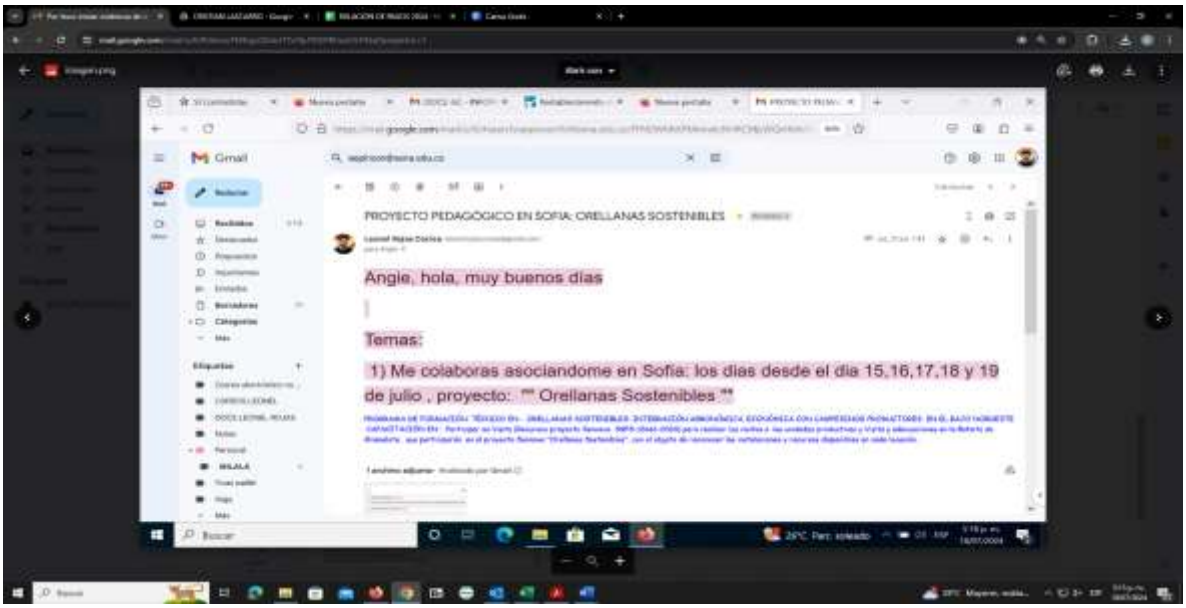


5 – Formación complementaria en preparación de postres nacionales, los días 08, 09, 10, 11 y 12 del mes de: julio. Ficha: 3017471

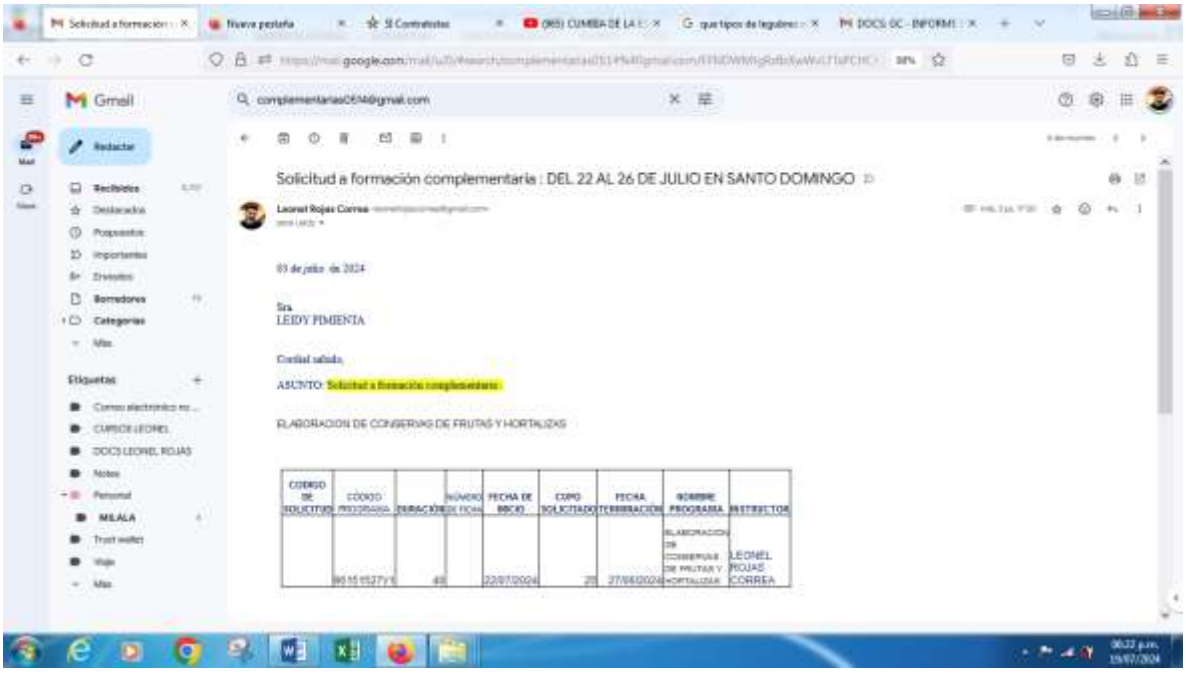




6 – Evento Especial: "Orellanas sostenibles "días 15, 16, 17,18 y 19 de julio.



7 – Formación complementaria en elaboración de conservas de frutas y hortalizas días 22, 23, 24, 25 y ,26 de julio



8 – Formación complementaria en preparación de postres Nacionales días 29,30,31 de julio y 1 ,2 de agosto.

