PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

San José de Cúcuta, julio 30 de2024

Señor (a)
CLAUDIA TERESA PINEDA SANDOVAL
SUPERVISOR(A) CONTRATO **No. CO1.PCCNTR. 5801782**
Coordinador Académica, Programas Especiales
Centro CEDRUM
San José de Cúcuta

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes julio del año 2024

Referencia: No **CO1.PCCNTR. 5801782** del año 2024

Rubén Darío Delgado Caicedo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 88155437 de Pamplona, en mi calidad de Contratista del SENA, en (nombre de la dependencia), 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 CUARENTA Y SIETE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y UN MIL TRECIENTOS CUARENTA Y DOS PESOS MONEDA NACIONAL ($47.781.342). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: A) Un primer pago correspondiente al mes de enero de 2024 por valor de $ 595.408 PESOS M/CTE. B) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024 por valor de $4.465.545 PESOS M/CTE, cada uno. C) Un último pago por el mes de diciembre de 2024 por valor de $2.530.484 pesos.

OBJETO:
Prestar los servicios personales de carácter temporal para planificar y orientar la formación profesional integral que programe el centro de formación en la red de conocimiento Producción y Transformación - Tecnologías Agrícolas en sus diferentes niveles y modalidades.

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

<table>
<tr><th>No</th><th>Obligaciones</th><th>Acciones realizadas</th><th>Evidencias</th></tr>
<tr><td>1</td><td>Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular y proyecto formativo de los programas en los diferentes municipios</td><td>Impartir formación en el área AGROINDUSTRIAL a las siguientes fichas y cuyo registro de horas se realizó correctamente en Sofía Plus:
<table>
<tr><th colspan="5">REPORTE DE TIPO ACT. APOYO A LA FORMACION- SOFIA PLUS</th></tr>
<tr><th colspan="5">REGISTRO HORAS ACADEMICAS</th></tr>
<tr><th>Tipo Formación</th><th>N° Ficha</th><th>Nombre del Programa</th><th>Aprendices Activos</th><th>N° Horas</th></tr>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019921</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>30</td><td>48</td></tr>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019930</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>30</td><td>48</td></tr>
</table></td><td>Registro de tiempos descargado de la plataforma Sofía Plus.</td></tr>
</table>

<table>
<tr>
<td></td>
<td>del departamento de Norte de Santander</td>
<td>
<table>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019957</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td><td>25</td><td>48</td></tr>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019984</td><td>Elaboración artesanal de productos de Panadería</td><td>25</td><td>16</td></tr>
<tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ACADÉMICAS DESARROLLADAS EN EL MES</td><td>160</td></tr>
<tr><td colspan="5">REGISTRO HORAS ADICIONALES AUTORIZADAS POR EL SUPERVISOR</td></tr>
<tr><td colspan="4">HORAS PROYECTOS DE INVESTIGACION APLICADA</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">HORAS DESARROLLO CURRICULAR</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">HORAS ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">HORAS OTROS: ALISTAMIENTO A LA FPI</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ADICIONALES DESARROLLADAS EN EL MES</td><td></td></tr>
<tr><td colspan="4">TOTAL HORAS ACADÉMICAS + ADICIONALES DESARROLLADAS</td><td>160</td></tr>
</table>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>2</td>
<td>Participar en la planeación de los procesos formativos de</td>
<td>Participar de las reunión programadas por la Coordinación Académica</td>
<td>N.A.</td>
</tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>acuerdo con los lineamientos institucionales.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>6</td><td>Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo con el diseño curricular y proyecto formativo de los programas en los diferentes municipios del departamento de Norte de Santander.</td><td>
<table>
<tr><th>Tipo Formación</th><th>N° Ficha</th><th>Nombre del Programa</th></tr>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019921</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019930</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019957</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019984</td><td>Elaboración artesanal de productos de Panadería.</td></tr>
</table>
</td><td>Soportes en el Drive de la coordinación</td></tr>
<tr><td>9</td><td>Emitir juicio valorativo sobre el nivel de cumplimiento de los resultados de aprendizaje de las competencias del programa, adquiridos por los aprendices en el desarrollo de su formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina</td><td>Se relacionan las fichas con las competencias y resultados de aprendizajes del programa de formación.
<table>
<tr><th>No. FICHA</th><th colspan="2">Resultado de aprendizaje evaluad</th></tr>
<tr><td rowspan="2">complementaria</td><td>3019921</td><td rowspan="2">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.</td></tr>
<tr><td>3019930</td></tr>
</table>
</td><td>Soportes en la plataforma Sofia Plus</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td><td>3019957</td><td>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.

Alistar materias primas e insumos de panificación de acuerdo con orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.

Verificar el producto de panificación de acuerdo con las especificaciones técnicas

Registrar los procesos de producción según los parámetros de la empresa. Elaborar piezas de panificación cumpliendo con las especificaciones del proceso</td><td></td></tr>
<tr><td>10</td><td>Entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del</td><td colspan="2">Archivos enviados a la coordinación académica de programas especiales y Titulada de las siguientes fichas

<table><tr><th>Tipo Formación</th><th>N° Ficha</th><th>Nombre del Programa</th></tr><tr><td>Complementaria</td><td>3019921</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr></table></td><td>Correo institucional</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación profesional.</td><td><table>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019930</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019957</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr>
<tr><td>Complementaria</td><td>3019984</td><td>Elaboración artesanal de productos de Panadería.</td></tr>
</table></td><td></td></tr>
<tr><td>23</td><td>Entregar de forma digital la programación mensual, el cual debe coincidir con el desarrollo curricular planteado inicialmente.</td><td>Cargue de programación en el drive de coordinación académica.<table>
<tr><th>FICHA</th><th>Nombre del programa</th></tr>
<tr><td>3019921</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr>
<tr><td>3019930</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr>
<tr><td>3019957</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr>
<tr><td>3019984</td><td>Elaboración artesanal de productos de Panadería.</td></tr>
</table></td><td>Evidencia reflejada en el drive de coordinación</td></tr>
<tr><td>24</td><td>Entregar mensualmente las cuentas de cobro en las fechas establecidas por la coordinación académica, evidenciando el pago oportuno de la seguridad social, Aportes a pensión y ARL según corresponda.</td><td>Elaboración de las carpetas de GF y GC según requerimientos institucionales en la fecha establecida.</td><td>Evidencia en SECOP II</td></tr>
<tr><td>27</td><td>Mantenerse actualizado con la</td><td><table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
</table></td><td>Ver anexo 2</td></tr>
</table>

	formación complementaria que ayude a su cualificación como instructor, de acuerdo a su ruta de formación determinada por la Escuela Nacional de Instructores y al Centro de formación, así como certificarse en la competencia laboral “ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACIÓN CONCERTADOS, o la actualización "ORIENTAR FORMACIÓN PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y Centro de Formación para el Desarrollo Rural y Minero Dirección Calle 2N Avda. 4 y 5 Barrio Pescadero,				

<table>
<tr><td></td><td>Cúcuta – Norte de Santander. - PBX 57 601 5461500 GD-F-011 V.09 NORMATIVO" o en su defecto entregar los soportes del procedimiento de Ingreso de aprendices al programa de formación tales como: Ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación profesional.</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>30</td><td>La formación debe desarrollarse dentro de la programación asignada desde la coordinación académica y cualquier cambio debe estar sujeta a la autorización del supervisor del contrato.</td><td>Programación asignada por la Coordinación Académica de las siguientes fichas

<table><tr><th>FICHA</th><th>Nombre del programa</th></tr><tr><td>3019921</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr><tr><td>3019930</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr><tr><td>3019957</td><td>Higiene y manipulación de alimentos</td></tr><tr><td>3019984</td><td>Elaboración artesanal de productos de Panadería.</td></tr></table></td><td>Drive, plataforma Senasofia plus</td></tr>
</table>

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.				
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 electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. 71856376 de la planilla, operador **ARUS**, correspondiente al mes de junio. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Antitrámites")

Evidencias en (xx) folios

Cordialmente,



Firma

RUBÉN DARÍO DELGADO CAICEDO

Contratista

C.C. No. 88155437 de Pamplona

Recibí a satisfacción:



Firma

LUIS JAVIER OLIVEROS HERNANDEZ

Supervisor(a) Contrato **CO1.PCCNTR. 5801782**

Coordinador Académica, Programas Especiales

Actividades formación complementaria Higiene y Manipulación de alimentos ficha 3019930, CAMARA DE COMERCIO - CÚCUTA





Actividades formación complementaria Higiene y Manipulación de alimentos ficha 3019921, Cúcuta INPEC





Actividades formación complementaria Higiene y Manipulación de alimentos ficha 3019957 Barrio Tasajero





Actividades formación complementaria Elaboración artesanal de productos de Panadería ficha 3019957 Barrio Tasajero



