PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Amalfi, 31 de agosto de 2024

Señor (a)
JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5829637**
Coordinador académico de programas especiales
Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Puerto Berrio

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5829637 del año 2024

Elizabeth Gelves Díaz, identificado con la cédula de ciudadanía No. 60347305 de Cúcuta, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial, 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 para el contrato la suma de **TREINTA Y NUEVE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y TRES MIL TRESCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE ($ 39.743.350).** Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) OCHO (08) pagos iguales por los meses de febrero a septiembre de 2024 por un valor de **CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($ 4.465.545)** cada uno. b) Un último pago correspondiente al mes de octubre de 2024 por un valor de **CUATRO MILLONES DIECIOCHO MIL NOVECIENTOS NOVENTA PESOS M/CTE ($ 4.018.990).**

Plazo: Será hasta el 15 de diciembre de 2024.

OBJETO:
5_9502_002 Prestar servicios profesionales en el rol de instructor técnico aportando en la planeación, ejecución, evaluación y mejora continua de los procesos de formación y asesoría técnica para el emprendimiento rural y campesino; definidos por la Dirección de Empleo y Trabajo y la Coordinación Nacional SENA Emprende Rural Programa CAMPESENA.

Obligaciones Especificas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar las acciones de formación técnica haciendo uso de la estrategia pedagógica "aprender haciendo", 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 la Coordinación Nacional SER, establecidos en la guía para la ejecución del programa SER en el SIGA.	**REUNIONES:** • Reunión virtual de Socialización con subdirector del CTMAE. Socialización de los avances del complejo y verificación de metas y trabajo realizado en cada uno de los programas y estrategias. • Participación en el Clúster de Café en el municipio de San Roque en el mes de agosto. **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** **"**Higiene y Manipulación de alimentos". **Ficha:** 3051698 **Días de ejecución**:	Capturas de pantalla de las reuniones virtuales. Captura de pantalla de listado de asistencia a las reuniones virtuales. Listado de asistencia a formación. Registro fotográfico de formación Carpeta F1.

		01, 06, 08, 13, 15, 22 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos **Resultados de aprendizaje**: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 02, 09, 16, 23, 30 de agosto de 2024.	

		Competencia: Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Resultados de aprendizaje:** Alistar instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos, de acuerdo con orden de producción y normativa vigente. Controlar las variables del proceso y los productos de panela según procedimientos técnicos. Elaborar productos de panela de acuerdo con orden de producción y normativa legal. Reportar informe de producción teniendo en cuenta procedimiento establecido. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 05, 12, 26 de agosto de 2024. **Competencia:**	

		Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538 **Días de ejecución**: 14, 21, 28 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:**	

		“Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas”. **Ficha:** 3003325 **Días de ejecución:** 27 agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Diseño Curricular:** “Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café”. **Ficha: 3003326** **Días de ejecución**: 29 de agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente . **Resultados de aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos	

		técnicos y normativa alimentaria. Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.	
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.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y 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.	REUNIONES: • Reunión virtual de Socialización con subdirector del CTMAE. Socialización de los avances del complejo y verificación de metas y trabajo realizado en cada uno de los programas y estrategias. • Asesoría y Acompañamiento a los proyectos productivos el 20 de agosto. • Participación en el Clúster de Café en el municipio de San	Programación en Sofía Plus. Capturas de pantalla de reunión virtual. Captura de pantalla a reunión de asesoría Captura de pantalla de registro de asistencia a reunión virtual Listado de asistencia a formación. Registro fotográfico de formación. Carpeta F3.

		Roque en el mes de agosto. Programación de seis formaciones complementarias para el municipio de Amalfi. Tres en trasformación de productos derivados del café (Veredas: La Cruz, Boquerón, Guayabito) una en transformación de caña panelera (Vereda El Silencio). Una en Emprendedor en Procesamiento de Derivados de Frutas y Hortalizas con énfasis en Plátano (Vereda monos). Una en Higiene y Manipulación de Alimentos, Convocar a todas las veredas. **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** **“**Higiene y Manipulación de alimentos”. **Ficha:** 3051698 **Días de ejecución**: 01, 06, 08, 13, 15, 22 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos	

		Resultados de aprendizaje: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos. Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 02, 09, 16, 23, 30 de agosto de 2024. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Resultados de aprendizaje:**	

		Alistar instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos, de acuerdo con orden de producción y normativa vigente. Controlar las variables del proceso y los productos de panela según procedimientos técnicos. Elaborar productos de panela de acuerdo con orden de producción y normativa legal. Reportar informe de producción teniendo en cuenta procedimiento establecido. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 05, 12, 26 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la	

		mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538 **Días de ejecución**: 14, 21, 28 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325 **Días de ejecución:** 27 agosto de 2024.	

		Competencia: Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha: 3003326** **Días de ejecución**: 29 de agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente . **Resultados de aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria.	
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	Asesoría y acompañamiento a proyectos productivos	Capturas de pantalla a reunión y asesoría. Acta sobre el listado de equipos elaborada.

	concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.		
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.	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de agosto según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial. Realizar mensualmente la alimentación del one drive con las evidencias de las formaciones, según lista de chequeo.	Informe contractual mes de agosto. Programación en Sofía Plus. Pantallazo del one drive. Carpeta F5.
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.	Enviar las agendas solicitadas para los desplazamientos durante el mes de agosto	Agendas de Desplazamiento agosto. Carpeta F6.
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
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.	Entrega de materiales de formación para creación de cinco unidades productivas en el municipio de Amalfi	Acta de recepción de materiales de formación del proveedor. Acta de entrega de materiales de formación a cada unidad productivas
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia,	**REUNIONES:** Reunión virtual de Socialización con subdirector del CTMAE.	Programador en Sofía Plus

	metodologías), sus componentes y procedimientos.	Socialización de los avances del complejo y verificación de metas y trabajo realizado en cada uno de los programas y estrategias. Participación en el Clúster de Café en el municipio de San Roque en el mes de agosto. **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:** **Diseño Curricular:** **"**Higiene y Manipulación de alimentos". **Ficha:** 3051698 **Días de ejecución**: 01, 06, 08, 13, 15, 22 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular alimentos de acuerdo con procedimiento técnico y normativa de alimentos **Resultados de aprendizaje**: Establecer los riesgos de contaminación de los alimentos y sus medidas preventivas según normativa. Identificar peligros en la salud pública asociados con las fuentes de contaminación de los alimentos.	Listado de asistencias a reunión. Virtual. Capturas de pantalla de reunión virtual Listado de asistencia a formación. Registro fotográfico. Carpeta F9.

		Aplicar buenas prácticas de manufactura en la industria alimentaria, conforme a normativa. Validar la aplicación de las buenas prácticas de manufactura en las cadenas de producción y transporte de alimentos de acuerdo con normativa. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 02, 09, 16, 23, 30 de agosto de 2024. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **Resultados de aprendizaje:** Alistar instalaciones, maquinaria, herramientas, materias primas, e insumos, de acuerdo con orden de producción y normativa vigente. Controlar las variables del proceso y los productos de panela según procedimientos técnicos. Elaborar productos de panela de acuerdo con	

		orden de producción y normativa legal. Reportar informe de producción teniendo en cuenta procedimiento establecido. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 05, 12, 26 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538	

		Días de ejecución: 14, 21, 28 de agosto de 2024. **Competencia:** Manipular café tostado y molido de acuerdo con las recomendaciones y normas establecidas. **Resultados de aprendizaje** Realizar ajustes a procesos de producción de derivados de café para la mejora continua, por medio de los estándares de calidad propuestos por la empresa y la normativa Vigente. **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325 **Días de ejecución:** 27 agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha: 3003326**	

		Días de ejecución: 29 de agosto de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente . **Resultados de aprendizaje**: Aplicar prácticas higiénicas y medidas de protección en la elaboración de alimentos de acuerdo con normativa sanitaria. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante el proceso de elaboración de alimentos según protocolos técnicos y normativa alimentaria. Establecer las condiciones para el manejo de alimentos, con base en criterios técnicos y normativa vigente.	
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.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación	**REUNIONES:** Reunión virtual de Socialización con subdirector del CTMAE.	Capturas de pantalla de la reunión virtual.

	académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Socialización de los avances del complejo y verificación de metas y trabajo realizado en cada uno de los programas y estrategias. Participación en el Clúster de Café en el municipio de San Roque en el mes de agosto.	Registro de asistencia de reunión virtual Carpeta F11.
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.	**REUNIONES:** • Reunión virtual de Socialización con subdirector del CTMAE. Socialización de los avances del complejo y verificación de metas y trabajo realizado en cada uno de los programas y estrategias. • Participación en el Clúster de Café en el municipio de San Roque en el mes de agosto.	Capturas de pantalla de las reuniones virtuales. Registro fotográfico. Carpeta F12.
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	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de agosto según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	Informe contractual mes de agosto. Programación en Sofía Plus. Carpeta F13.

	términos 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.		
14	**GENERALES** • Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el diseño curricular a ejecutar, en el caso de tener diseños curriculares de varias líneas productivas tener en cuenta el mayor riesgo asociado. • Las demás que sean asignadas por el supervisor de contrato según aplique de acuerdo con los lineamientos emitidos por la Dirección de Empleo y Trabajo - Coordinación Nacional SER.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.

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.	145624	AMALFI	22/07/2024	26/07/2024
2.	147024	AMALFI	29/07/2024	02/08/2024
3.	149324	AMALFI	05/07/2024	06/08/2024
4.	159924	AMALFI	13/08/2024	16/08/2024

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 el No. de la planilla 1065133129 Pago Simple, periodo del mes de julio de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Antitrámites”)

Evidencias en (01) folios. Se anexa link de acceso para evidencias PROGRAMA SER CTMAE 2024

Cordialmente,

ELIZABETH GELVES DÍAZ

Contratista

C.C. No. 60347305

Recibí a satisfacción:

Juan David Valencia Trujillo

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR. 5829637 de 2024

Coordinador académico de programas especiales