PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Cisneros, 30 de septiembre de 2024

Señor
MAURICIO ARMANDO PEÑA BETANCUR
SUPERVISOR CONTRATO No. CO1.PCCNTR.5836908
COORDINARDOR ACADÉMICO
Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Cisneros

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5836908 DE 2024

LEONEL ROJAS CORREA, identificado con la cédula de ciudadanía No. 71773760 de MEDELLÍN, en mi calidad de Contratista del SENA, en 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: CUARENTA Y SEIS MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SESENTA Y OCHO PESOS M/CTE ($46.441.668). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: (10) pagos iguales por los meses de febrero a noviembre de 2024, por valor de CUATRO MILLONES CUATROCIENTOS SESENTA Y CINCO MIL QUINIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS M/CTE. ($4.465.545) cada uno; y un (1) pago de UN MILLÓN SETECIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL DOSCIENTOS DIECIOCHOPESOS M/CTE (1.786.218), correspondiente al mes de diciembre.

OBSERVACION: Reducción de valor de contrato por $ 148.852. para el primer pago, dado que el contrato inicio el 2 de febrero.

Plazo: Será hasta el 12 de diciembre de 2024.

OBJETO:
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

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
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 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Ficha 3063940 COMPLEMENTARIA en ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS: Ficha 3066744 COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3053221 COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES.: Ficha 3053221	Registro fotográfico

		COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3059601 COMPLEMENTARIA en PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS: Ficha: COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3078919 COMPLEMENTARIA en OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha: 3079267 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS: Ficha: 3085343	
2	Seleccionar y programar actividades de enseñanza – aprendizaje – evaluación según el programa de Formación profesional, calendario de formación y el	Se realizó taller práctico a los aprendices de la formación	Material de estudio, Registro fotográfico

	enfoque metodológico adoptado		
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	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 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Ficha 3063940 COMPLEMENTARIA en ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS: Ficha 3066744 COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3053221 COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES.: Ficha 3053221 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3059601	Registro fotográfico Guía de aprendizaje

		COMPLEMENTARIA en PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS: Ficha: COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3078919 COMPLEMENTARIA en OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha: 3079267 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS: Ficha: 3085343	
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	Se elaboró guía de aprendizaje	Guía de Aprendizaje

	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 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	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	

	aprendices a la ruta de aprendizaje		
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	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	
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	Impartir formación a las siguientes fichas: COMPLEMENTARIA en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Ficha 3063940 los días 02 y 03 del mes de septiembre de 2024. Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente.	registro fotográfico, listas de asistencia, solicitud a complementaria

	de las cuatro fuentes del conocimiento.	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 ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS: Ficha 3066744 los días 04, 05, 06, 09, 10 y 11 del mes de septiembre de 2024.	

		Competencias: Gestionar los planes y programas de producción de acuerdo con los objetivos y políticas trazados por la empresa Dirigir el plan de calidad e inocuidad del proceso de producción según normas legales y de la empresa. Resultados de aprendizaje: Documentar las buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos teniendo en cuenta la legislación sanitaria nacional. Proponer las mejoras documentales según el enfoque de riesgo y buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos. Conceptualizar aspectos normativos para las	

		buenas prácticas de manufactura en alimentos según legislación sanitaria nacional. Evaluar la documentación de las buenas prácticas de manufactura de alimentos de acuerdo con el enfoque de riesgo y la autoridad sanitaria nacional COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3079295 Los días 12, 20 y 30 del mes de septiembre de 2024. Competencias: Realizar el análisis sensorial de la bebida (catación) para determinar su calidad y uso Realizar prueba de taza de café de acuerdo con los requerimientos técnicos y normativos. Identificar olores y sabores en la matriz de café y en agua.	

		Resultados de aprendizaje: Realizar las pruebas sensoriales de la bebida de café de acuerdo con los protocolos establecidos Evaluar los análisis de calidad sensorial del café según criterios normativos. Planificar los recursos para el análisis sensorial del café de acuerdo con la normatividad vigente. Formular planes de mejora a partir del análisis sensorial del café con base en los resultados de la evaluación. COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES: Ficha 3053221 El día 13 del mes de septiembre 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. Complementaria en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3059601, los días, 16 y 17 del mes de septiembre 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 PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS: Ficha 3071720, el día 18 del mes de septiembre de 2024. Competencias: Monitorear los procesos de producción según procedimientos de operación establecidos por el área. Orientar los procesos de producción según el tipo de producto. Resultados de aprendizaje: Aplicar procesos de elaboración de derivados cárnicos, según el tipo de producto y procedimiento requerido. Identificar los ingredientes de una formulación cárnica,	

		según la normatividad vigente. Reconocer las propiedades químicas y físicas de la carne, teniendo en cuenta las características sensoriales del producto. Determinar las causas de los defectos cárnicos, teniendo en cuenta el proceso de producción utilizada. COMPLEMENTARIA en HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Ficha 3078919 El día 19 del mes de septiembre 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 OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha:3079267, Los días 20 y 30 del mes de septiembre de 2024. Competencias: Monitorear los procesos de producción según procedimientos de operación establecidos por el área. Orientar los procesos de producción según el tipo de producto.	

		Resultados de aprendizaje: Aplicar procesos de elaboración de derivados cárnicos, según el tipo de producto y procedimiento requerido. Identificar los ingredientes de una formulación cárnica, según la normatividad vigente. Reconocer las propiedades químicas y físicas de la carne, teniendo en cuenta las características sensoriales del producto. Determinar las causas de los defectos cárnicos, teniendo en cuenta el proceso de producción utilizada. COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS: Ficha 3065343, los días 23, 24, 25, 26, y 27 del mes de septiembre de 2024. Competencias:	

		Higienizar leche de acuerdo con procedimiento técnico y normativa. Alistar proceso. Operar equipo. Resultados de aprendizaje: Elaborar derivados lácteos concentrados según parámetros establecidos para el proceso. Envasar derivados lácteos concentrados de acuerdo con especificaciones para el proceso de conservación y normativa. Alistar materias primas e insumos utilizados en los procesos de elaboración de derivados lácteos concentrados de acuerdo con formulación establecida. Aplicar procedimientos de higienización de establecimientos, maquinaria y equipos para la elaboración de derivados lácteos	

		concentrados según parámetros establecidos.	
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.	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	
12	Ejercer las actividades con estricta observancia del Reglamento de aprendices del SENA	Registro de asistencia a través de sesión de manera presencial.	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.	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	
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 HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Ficha 3063940 COMPLEMENTARIA en ESTRUCTURACIÓN DE PROGRAMAS PARA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS: Ficha 3066744	registro fotográfico, listas de asistencia, solicitud a complementaria

		COMPLEMENTARIA en CATACIÓN DE CAFE NIVEL 1: Ficha: 3053221 COMPLEMENTARIA en PREPARACIÓN DE POSTRES NACIONALES.: Ficha 3053221 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS: Ficha: 3059601 COMPLEMENTARIA en PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS: Ficha: COMPLEMENTARIA en MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE ALIMENTOS: Ficha 3078919 COMPLEMENTARIA en OBTENCIÓN DE DERIVADOS CÁRNICOS: Ficha: 3079267 COMPLEMENTARIA en ELABORACIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS CONCENTRADOS: Ficha: 3085343	

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.	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.	
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.	
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.	
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 fortalezcan la formación del aprendiz.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	

21	Orientar al aprendiz sobre las diferentes modalidades de etapa práctica establecidas institucionalmente.	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	
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	
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	
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 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	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación.	

	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.	
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.	
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.	
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.	

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 72339136 de la planilla expedido por enlace operativo (ARUS) correspondiente al mes de agosto del año 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Evidencias: Los folios de las evidencias de este informe reposan en el DRIVE, carpeta EVIDENCIAS INSTRUCTORES 2024 https://drive.google.com/drive/folders/1wjMgv0qIORBZNQxCtqEy9906-XBZgg6w

Cordialmente,



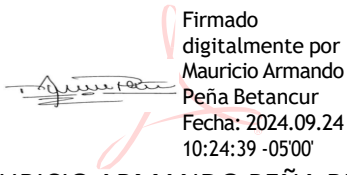
LEONEL ROJAS CORREA

Nombres y apellidos

Contratista

C.C. No. 71.773.760

Recibí a satisfacción:



MAURICIO ARMANDO PEÑA BETANCUR

Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR.5836908 de 2024

Coordinador Académico