PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Duitama Agosto de 2024

Señor (a)
CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. 5864156
Cargo del supervisor: Coordinadora Académica
Dependencia: Coordinación Académica
Duitama – Boyacá

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

Referencia: No CO1.PCCNTR.5864156 del año 2024

Jose David Ramirez Pardo, identificado con la cédula de ciudadanía No. 80´203.306 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en coordinación de la formación titulada campesena, 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 cada uno de los contratos que se desprendan de los lotes 1 al 18 la suma de CUARENTA Y DOS MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y UN MIL PESOS M/CTE ($42.831.000). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a) Un primer pago por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS DOCE MIL VEINTE PESOS M/CTE. ($ 3.712.020) correspondiente al mes de febrero. b) Nueve (09) pagos iguales correspondiente al mes de marzo a noviembre de

2024 por valor de CUATRO MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES MIL CIEN PESOS M/CTE. ($ 4.283.100). c) Un último pago por valor de QUINIENTOS SETENTA Y UN MIL OCHENTA PESOS M/CTE ($ 571.080) amparados con el CDP 1824 DE 2024

Plazo: Será hasta el 4 de Diciembre de 2024.

OBJETO: (Trascriba el objeto del contrato, dentro del siguiente cuadro)
Prestar servicios personales para planear, orientar y evaluar actividades de formación profesional integral que imparte el Centro de Desarrollo Agropecuario y Agroindustrial en el área de Agroindustria en los programas de formación Titulada Regular o Complementaria, de conformidad con los Lineamientos institucionales y la normatividad vigente

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

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Planear, orientar y evaluar la formación profesional, aplicando las guías y procedimientos emitidos por la Dirección de Formación Profesional del SENA, el Sistema Integrado de Gestióny Autocontrol SIGA, los lineamientos del equipo pedagógico de Centro y las orientaciones de la Coordinación Académica en los tiempos definidos por la	Durante el mes de Agosto de 2024, teniendo en cuenta la programación, se planeó el proceso formativo en: Planeación, orientación, ejecución, evaluación de la formación asignada: **AGOSTO 1 AL 2** **TITULADA # 1**	**OBLIGACIÓN 1** **TITULADA 1** 2925147

	entidad, en la modalidad establecida para cada programa (presencial, virtual y/o a distancia), cumpliendo con la intensidad horaria establecida en los diseños curriculares.	**Ficha 2925147** Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios Competencia: Almacenamiento de Alimentos Procesamiento de Alimentos 160 h Fruver Resultados de Aprendizaje: Inspeccionar condiciones de la materia prima, insumos y materiales garantizando la inocuidad y seguridad alimentaria según instrucciones del área de producción y normas técnicas Elaborar alimentos balanceados según, necesidades del mercado y procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. Obtener productos transformados según, necesidades del mercado y procedimientos de la empresa aplicando normatividad vigente. Acondicionar productos agropecuarios mediante la	**-Anexo 1.1** Plan de trabajo **- Anexo 1.2** Planeación pedagógica **- Anexo 1.3** Guía de aprendizaje **- Anexo 1.4** Instrumentos de evaluación **- Anexo 1.5** Material de apoyo **- Anexo 1.6** Listado de asistencia **- Anexo 1.7** Plan de mejoramiento (no aplica)

		aplicación de técnicas y procedimientos según normatividad vigente Alistar producto terminado según requerimientos técnicos, necesidades del mercado y normatividad vigente **AGOSTO 5 AL 6, 8 AL 9** **COMPLEMENTARIA # 1.** **FICHA:** **ELABORACION DE DERIVADOS LACTEOS CONCENTRADOS** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 1. Programa de Formación: Curso complementario Producción de Derivados Lácteos ficha: Municipio de Soraca, Boyacá. Competencia: Producir productos a base de leche, como quesos, yogur, Kumis y mantequillas, siguiendo normas higiénicas. Resultado de aprendizaje: Describir las características físico-	**OBLIGACION 1** **COMPLEMENTARIA # 1** **FICHA:** **-Anexo 2.1** Plan de trabajo **- Anexo 2.2** Guía de aprendizaje **- Anexo 2.3** Material de apoyo **- Anexo 2.4** Instrumentos de evaluación

		químicas de la leche para optimizar su manejo. Aplicar sistemas específicos para la producción de yogur, queso y mantequilla, según las necesidades del productor. Calcular y emplear los utensilios e ingredientes adecuados para la elaboración de productos lácteos. **AGOSTO 13 AL 16** **COMPLEMENTARIA # 2.** **FICHA:** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 2. Programa de Formación: Curso complementario Higiene y Manipulación de Alimentos ficha: Municipio de Soraca, Boyacá. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultado de aprendizaje:	- **Anexo 2.5** Reporte de juicios de evaluación - **Anexo 2.6** Listados de asistencia **OBLIGACION 1** **COMPLEMENTARIA # 2.** **FICHA:** **Anexo 3.1**. Plan de Trabajo **Anexo 3.2.** Guía de Aprendizaje. **Anexo 3.3.** Material de Apoyo.

		Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial. Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **AGOSTO 20 AL 23 COMPLEMENTARIA # 3.** **FICHA:** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS**	**Anexo 3.4.** Instrumentos de Evaluación **Anexo 3.5.** Reporte Juicios de Evaluación. **Anexo 3.6.** Listado de Asistencia. **OBLIGACION 1** **COMPLEMENTARIA # 3.** **FICHA:** **Anexo 4.1**. Plan de Trabajo

		Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 3. Programa de Formación: Curso complementario higiene y manipulación de alimentos, ficha: Municipio de Aquitania, Boyacá. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultado de aprendizaje: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos alimentarios de acuerdo con la normatividad vigente y estándares seguridad industrial.	**Anexo 4.2.** Guía de Aprendizaje. **Anexo 4.3.** Material de Apoyo. **Anexo 4.4.** Instrumentos de Evaluación **Anexo 4.5.** Reporte Juicios de Evaluación. **Anexo 4.6.** Listado de Asistencia.

		Registrar la información del plan de saneamiento básico y los procedimientos operativos según criterios establecidos por la empresa. **AGOSTO 26 AL 30** **COMPLEMENTARIA # 4.** **FICHA:** **HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** Ejecución para el desarrollo de actividades propias del curso complementario # 4. Programa de Formación: Curso complementario higiene y manipulación de alimentos, ficha: Municipio de Nobsa, Boyacá. Competencia: Manipular alimentos de acuerdo con normatividad vigente. Resultado de aprendizaje: Verificar el cumplimiento de los programas de limpieza y desinfección, control de plagas y manejo de residuos sólidos de	**OBLIGACION 1** **COMPLEMENTARIA # 4.** **FICHA:** **Anexo 5.1**. Plan de Trabajo **Anexo 5.2.** Guía de Aprendizaje. **Anexo 5.3.** Material de Apoyo. **Anexo 5.4.** Instrumentos de Evaluación **Anexo 5.5.** Reporte Juicios de Evaluación. **Anexo 5.6.** Listado de Asistencia.

		acuerdo con la legislación vigente. Identificar los factores de contaminación de los alimentos y las medidas preventivas según procedimientos establecidos. Aplicar las buenas prácticas de manufactura durante la elaboración productos	
2	Establecer la ruta de aprendizaje y asociar aprendices en el aplicativo SOFIA PLUS de acuerdo con la programación e intensidad horaria que se fije para cada programa de formación.	**COMPLEMENTARIA # 1 SORACA** **FICHA:** **PROGRAMA: PRODUCCION DE DERIVADOS LACTEOS** **FECHA: 5 AL 6, 8 AL 9 DE AGOSTO** - Se realizo la creación de la ruta de la ficha complementaria NO xxxxx - Se realizo asociación de los aprendices de la ficha complementaria NO xxxxx **COMPLEMENTARIA # 2**	**EVIDENCIAS 2** Establecer ruta de aprendizaje y asociar aprendices: **Anexo 2.1** Captura de Creación de ruta y asociación de aprendices (Soraca) En ejecucion **Anexo 2.2** Captura de Creación de ruta y asociación de aprendices (Soraca) **Anexo 2.3** Captura de Creación de ruta y asociación de aprendices (Aquitania)

		SORACA **FICHA:** **PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **FECHA: 13 AL 16 DE AGOSTO** - Se realizo la creación de la ruta de la ficha complementaria NO xxxxx - Se realizo asociación de los aprendices de la ficha complementaria NO xxxxx **COMPLEMENTARIA # 3** **AQUITANIA** **FICHA:** **PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **FECHA: 20 AL 23 DE AGOSTO** - Se realizo la creación de la ruta de la ficha complementaria NO xxxxx	**Anexo 2.4** Captura de Creación de ruta y asociación de aprendices (Nobsa)

		- Se realizo asociación de los aprendices de la ficha complementaria NO xxxxx **COMPLEMENTARIA # 4** **NOBSA** **FICHA:** **PROGRAMA: HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS** **FECHA: 26 AL 30 DE AGOSTO** - Se realizo la creación de la ruta de la ficha complementaria NO xxxxx - Se realizo asociación de los aprendices de la ficha complementaria NO xxxxx	
3	Orientar y realizar seguimiento a la alternativa de Etapa Productiva del aprendiz de acuerdo con el	Durante el mes objeto de pcdo no se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago

	programa de formación asignado y cuando se requiera.		
4	Realizar actividades de divulgación, promoción, inscripción y gestión documental para la matrículade los programas de formación (complementaria y titulada) objeto del presente contrato de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la subdirección de centro y la coordinación, cuando se requiera.	Durante el mes objeto depago, no se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago
5	Ejecutar y participar de las diferentes actividades a las que sea convocado por la Subdirección de Centro, supervisión del contrato y/o las coordinaciones del Centrode Formación.	Agenda de actividades a llevar a cabo el día 12 de Agosto del año que corre	**Anexo 5.1** Evidencia fotográfica
6	Participar en equipos de trabajo de desarrollo curricular, investigación y desarrollo tecnológico, ocupacional y social, del área objeto del presente contrato que se requiera por parte de la subdirección del centro y la	Durante el mes objeto de pago, no se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago

	coordinación.		
7	Utilizar las herramientas tecnológicas disponibles en los ambientes de aprendizajepara fortalecer la formación ylograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Se realizo el respectivo cargue del portafolio de cada ficha de formación a la plataforma Zajuna	OBLIGACION 7 Anexo 7.1 Capturas de cargue de portafolio a la plataforma Zajuna de cada ficha (plataforma sin acceso)
8	Generar y ejecutar estrategias para procurar lapermanencia y retención delos aprendices durante el tiempo de ejecución de los programas de formación.	Durante el mes objeto de pago, no se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago
9	Realizar seguimiento a cadaaprendiz registrando y reportando novedades (deserciones, inasistencias, traslados, entre otras), avances o dificultades de manera oportuna en la plataforma dispuesta para cada fin y a la coordinación académica en los formatos y tiempos establecidos.	Durante el mes objeto de pago teniendo en cuenta laprogramación, se planeó elproceso formativo en: Tecnólogo en procesamiento de alimentos (Sin novedad) Complementaria Producción de derivados Lácteos (Sin novedad) Complementaria Higiene y Manipulación de Alimentos (Soraca) (Sin novedad) Complementaria	**EVIDENCIAS 9** (Sin novedad)

		Higiene y Manipulación de Alimentos (Aquitania) (Sin novedad) Complementaria Higiene y Manipulación de Alimentos (Nobsa) (Sin novedad)	
10	Aportar de manera oportuna la documentación necesaria para verificar el cumplimientodel objeto contractual utilizando los formatos establecidos por el Sistema Integrado de Gestión y Autocontrol SIGA, y realizar el cargue de la información en las plataformas dispuestas para tal fin, de acuerdo con los lineamientos de la entidad.	Se realizó la entrega de estadística del mes de agosto: Informe de ejecución mensual Evidencias Cuenta de cobro Seguridad social	**OBLIGACION 10** Anexo 10.1 GESTION CONTRACTUAL Y GESTION FINANCIERA
11	Apoyar técnicamente la estructuración y/o supervisión de los procesos de adquisición de bienes, obras y/o servicios cuando se requiera por la Subdirección de Centro y/o supervisión del contrato.	Durante el mes objeto de pago, no se solicitó el desarrollo de estas actividades	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago
12	Las demás requeridas por la Entidad en coherencia con lanaturaleza del	Para este mes el centro no requirió de esta obligación como objeto de pago	Para este mes el centro no requirió de esta

	objeto		obligación como objeto de pago

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.	128824	CUBARA	1/07/2024	26/07/2024
2.	XX	XX	XX	XX

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. **4563229288** de la planilla, operador SOI (pagos de seguridad social) y periodo (julio). (Decreto Ley 2106 de 2019 – “Decreto Ley Anti trámites”)

Cordialmente,



Firma
Nombres y apellidos: Jose David Ramirez Pardo
Contratista
C.C. No. 80´203.306 de Bogotá

Recibí a satisfacción:

Firma

Nombres y Apellidos: CLAUDIA PATRICIA NUÑEZ IZQUIERDO

Supervisor(a) Contrato CO1.PCCNTR.5864156 del año 2024

Cargo: Coordinadora Académica