Puerto Berrio, Antioquia

Doctor
Fernando Cano Gómez
Subdirector Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Antioquia
Ciudad.

ASUNTO: INFORME MENSUAL DE SUPERVISIÓN DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº CO1.PCCNTR.5829637 DURANTE EL PERIODO DEL 01/09/2024 AL 30/09/2024

INFORME No 08

1.GENERALIDADES DEL CONTRATO

CONDICIONES INICIALES DEL CONTRATO		
Entidad Contratante:	SENA	
Supervisor:	**JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO**	
Objeto del Contrato:	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	
Contrato No:	No CO1.PCCNTR.5829637	
Contratista:	ELIZABETH GELVES DÍAZ	
Valor del Contrato:	$ 39.743.350	
Fecha de inicio:	01/02/2024	
Fecha de terminación:	27/10/2024	
Número de la póliza	65-46-101042668	Vigencia: del 01/02/2024 al 15/02/2025

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:	$ 39.743.350
Pago mensual:	$ 4.465.545
Valor Total pagado:	$ 35.724.360
Saldo financiero a ejecutar:	$ 4.018.990

4. INFORMACIÓN PAGO SEGURIDAD SOCIAL

Número de la planilla de aportes:	Decreto 1273 de 218			
Valor total del aporte: $ 527.800	Salud $ 223.300	Pensiones $ 285.800	ARL $ 18.700	Otros:
Es pensionado	SI:	NO: X		

5. VERIFICACIÓN DE ANTECEDENTES

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

6. DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS PRESTADOS

Entregó informe de ejecución.				SI:	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	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.	**ACOMPAÑAMIENTOSY ASESORÍAS:** Asesoría y acompañamiento junto con dinamizadora SER en Visita a vereda la Cruz de proyecto productivo Ganador de Convocatoria de Gobernación-Sena. Acompañamiento a emprendedores, productores y procesadores de Café en el vento realizado en casa de la Cultura en el municipio de Amalfi "A QUÉ SABE EL CAFÉ DE AMALFI". Acompañamiento a los aprendices de la ficha 3003326 a planta de trasformación de Guayaba de la asociación ASOFER. Acompañamiento y fortalecimiento de conocimientos a la Ficha en Cata de café en el municipio de San Roque.	X			Registro fotográfico de la visita a la finca en la ejecución del proyecto ganador Gobernación-SENA. Vereda la Cruz. Registro fotográfico de evento realizado ¿"A QUÉSABE EL CAFÉ DE AMALFI"? Listado de asistencia al evento: ¿"A QUÉSABE EL CAFÉ DE AMALFI"? Registro fotográfico del Acompañamiento y fortalecimiento en formación CATA DE CAFÉ. Programación en Sofía Plus mes de septiembre. Listado de asistencia a formación de cada ficha dictada	

		FORMACIÓN COMPLEMENTARIA. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 02, 09, 16, 23, 30 de septiembre 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:** 03, 10, 17, 24 de septiembre de				Registro fotográfico de formación de cada ficha dictada. Carpeta F1.	

		2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538 **Días de ejecución**: 04, 11, 18, 25 de septiembre 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: 3003326 **Días de ejecución**: 05, 12, 19, 26 de septiembre 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. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 06, 13, 20,27 de septiembre 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.					
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			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación.

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.	**ACOMPAÑAMIENTOS Y ASESORÍAS:** Asesoría y acompañamiento junto con dinamizadora SER en Visita a vereda la Cruz de proyecto productivo Ganador de Convocatoria de Gobernación-Sena. Acompañamiento a emprendedores, productores y procesadores de Café en el vento realizado en casa de la Cultura en el municipio de Amalfi "A QUÉ SABE EL CAFÉ DE AMALFI". Acompañamiento a los aprendices de la ficha 3003326 a planta de trasformación de Guayaba de la asociación ASOFER. Programación de cinco 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). Apoyo en ficha de Análisis sensorial "Cata de Café Nivel I"	X			Registro fotográfico de la visita a la finca en la ejecución del proyecto ganador Gobernación-SENA. Vereda la Cruz. Registro fotográfico de evento realizado ¿"A QUÉSABE EL CAFÉ DE AMALFI"? Listado de asistencia al evento: ¿"A QUÉSABE EL CAFÉ DE AMALFI"? Registro fotográfico del Acompañamiento y fortalecimiento en formación CATA DE CAFÉ en el municipio de San Roque Programación en Sofía Plus mes de septiembre Listado de asistencia a formación de cada ficha dictada Registro fotográfico de formación de cada ficha dictada Carpeta F3.	

		FORMACIÓN COMPLEMENTARIA. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 02, 09, 16, 23, 30 de septiembre 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:** 03, 10, 17, 24 de septiembre de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538 **Días de ejecución**: 04, 11, 18, 25 de septiembre 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: 3003326** **Días de ejecución**: 05, 12, 19, 26 de septiembre 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. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 06, 13, 20,27 de septiembre 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.					

		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.					
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 concordancia con el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	**ASESORÍAS Y ACOMPAÑAMIENTOS:** Asesoría y acompañamiento junto con dinamizadora SER en Visita a vereda la Cruz de proyecto productivo Ganador de Convocatoria de Gobernación-Sena. Acompañamiento a emprendedores, productores y procesadores de Café en el vento realizado en casa de la Cultura en el municipio de Amalfi "A QUÉ SABE EL CAFÉ DE AMALFI". Acompañamiento a los aprendices de la ficha 3003326 en visita a planta de procesamiento en trasformación de Guayaba de la	X			Registro fotográfico del evento ¿"A QUÉ SABE EL CAFÉ DE AMALFI"? Lista de asistencia al evento. ¿"A QUÉ SABE EL CAFÉ DE AMALFI"? Registro Fotográfico de la visita realizada a la planta de procesamiento en Transformación de Guayaba. Lista de asistencia a la visita realizada Registro fotográfico del Acompañamiento y fortalecimiento en formación CATA DE CAFÉ en el municipio de San Roque.	

		asociación ASOFER.				Carpeta F4.	
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 septiembre 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.	X			Informe contractual mes de septiembre. Programación en Sofía Plus de septiembre Pantallazo del one drive septiembre. 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 septiembre	X			Agendas de Desplazamiento septiembre. Carpeta F6.	
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evaluación total de los resultados de aprendizaje de la ficha 3051698. Evaluación parcial de los resultados de aprendizaje de las fichas: 2912536, 2912538, 2912541.	x			Juicios evaluativos de la ficha 3051698. Juicios evaluativos parciales de las fichas 2912536, 2912538, 2912541. Carpeta F7.	
8	Entregar información bajo criterios de calidad, oportunidad,	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta			x	NA.	Para este mes el contratista no realizo

	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.	obligación					actividades acordes a esta obligación
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	**ACOMPAÑAMIENTOS Y ASESORÍAS:** Asesoría y acompañamiento junto con dinamizadora SER en Visita a vereda la Cruz de proyecto productivo Ganador de Convocatoria de Gobernación-Sena. Acompañamiento a emprendedores, productores y procesadores de Café en el vento realizado en casa de la Cultura en el municipio de Amalfi "A QUÉ SABE EL CAFÉ DE AMALFI". Acompañamiento a los aprendices de la ficha 3003326 a planta de trasformación de Guayaba de la asociación ASOFER. Acompañamiento y fortalecimiento de conocimientos a la Ficha en Cata de café en el municipio de San Roque. **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.**	X			Registro fotográfico de la visita a la finca en la ejecución del proyecto ganador Gobernación-SENA. Vereda la Cruz. Registro fotográfico de evento realizado ¿"A QUÉSABE EL CAFÉ DE AMALFI"? Listado de asistencia al evento: ¿"A QUÉSABE EL CAFÉ DE AMALFI"? Registro fotográfico del Acompañamiento y fortalecimiento en formación CATA DE CAFÉ en el municipio de San Roque Programación en Sofía Plus mes de septiembre Listado de asistencia a formación de cada ficha dictada Registro fotográfico de formación de cada ficha dictada	

		Diseño Curricular: "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 02, 09, 16, 23, 30 de septiembre 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:**				Carpeta F9.	

		03, 10, 17, 24 de septiembre de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912538 **Días de ejecución**: 04, 11, 18, 25 de septiembre 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: 3003326** **Días de ejecución**: 05, 12, 19, 26 de septiembre 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. **Diseño Curricular:**					

		"Emprendedor en transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 06, 13, 20,27 de septiembre 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.					
10	Gestionar alianzas con entes territoriales, organizaciones privadas, organizaciones sociales o no gubernamentales, que permitan la identificación y	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación.

	canalización de recursos para el apalancamiento de los programas de formación, proyectos y unidades productivas a atender.						
11	Participar mensualmente en la reunión de seguimiento operativo del programa convocadas por la coordinación académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación
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.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación			x	NA.	Para este mes el contratista no realizo actividades acordes a esta obligación
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 términos solicitados por la coordinación nacional SER, evidenciando lo	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de agosto según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	X			Informe contractual mes de septiembre. Programación en Sofía Plus del mes de septiembre. Carpeta F13.	

	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			X	NA.	Para este mes el contratista no realizo 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.

Se concluye que el contratista cumplió durante el presente mes, con el objeto contractual y con las obligaciones pactadas, por lo tanto, se recomienda el pago de los honorarios correspondientes.

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 treinta (30) días del mes de septiembre de 2024.

JUAN DAVID VALENCIA TRUJILLO
Supervisor del Contrato No CO1.PCCNTR. 5829637 de 2024

PROGRAMACIÓN SOFIA PLUS-SEPTIEMBRE DE 2024

