PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO

FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Amalfi, 27 de octubre de 2024

Señor (a)
WILFER ALBERTO LÓPEZ MADRID
SUPERVISOR(A) CONTRATO No. **CO1.PCCNTR.5829637**
Coordinador académico
Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial
Puerto Berrio

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual mes de octubre 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 27 de octubre 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.	**REUNIÓN Y CAPACITACIONES** Reunión Equipo Ser en el municipio de Cisneros. Seguimiento. Capacitación en Tecnología para el equipo SER. Acompañamiento y fortalecimiento de conocimientos a la Ficha en Cata de café en el municipio de San Roque. **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325	Listado de asistencia a reunión. Registro fotográfico de reunión equipo SER Registro fotográfico del Acompañamiento y fortalecimiento en formación CATA DE CAFÉ. Programación en Sofía Plus mes de octubre. Listado de asistencia a formación de cada ficha dictada Registro fotográfico de formación de cada ficha dictada. Carpeta F1.

		Días de ejecución: 01, 04, 08, 11, 15, 18, 22, 25 de octubre de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **resultados de aprendizaje:** Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con el programa de producción. Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. **Diseño Curricular:** “Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café”.	

		Ficha: 3003326 **Días de ejecución**: 02, 03, 09, 10, 16, 17, 23 de octubre 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 procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 07, 21 de octubre 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 transformación de caña panelera" **Ficha:** 2912541 **Días de ejecución:** 24 de octubre 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.	Reunión con instructor de emprendimiento para programación y planeación de apoyo a las asesorías de negocios rurales	Registro Fotográfico. Listado de asistencia. F2.
3	Brindar la atención requerida a grupos y organizaciones rurales, comunitarias y campesinas beneficiarias del servicio de asesoría técnica, de acuerdo con el plan de acción concertado para la puesta en marcha de su unidad productiva y el protocolo de atención definido por la Coordinación Nacional SER.	**REUNIÓN Y CAPACITACIONES** Reunión Equipo Ser en el municipio de Cisneros. Seguimiento. Capacitación en Tecnología para el equipo SER. Acompañamiento y fortalecimiento de conocimientos a la Ficha en Cata de café en el municipio de San Roque. Programación de cuatro formaciones complementarias para el municipio de Amalfi. dos en trasformación de productos derivados del café	Listado de asistencia a reunión. Registro fotográfico de reunión equipo SER Registro fotográfico del Acompañamiento y fortalecimiento en formación CATA DE CAFÉ. Programación en Sofía Plus mes de octubre. Listado de asistencia a formación de cada ficha dictada Registro fotográfico de formación de cada ficha dictada.

		(Veredas: La Cruz y vereda 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" **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325 **Días de ejecución:** 01, 04, 08, 11, 15, 18, 22, 25 de octubre de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **resultados de aprendizaje:** Alistar las materias primas, insumos y equipos para la	Carpeta F3.

		elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con el programa de producción. Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha: 3003326** **Días de ejecución**: 02, 03, 09, 10, 16, 17, 23 de octubre 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 procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 07, 21 de octubre 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 transformación de caña panelera"	

		Ficha: 2912541 **Días de ejecución:** 24 de octubre 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	
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.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.

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 octubre 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 octubre. Programación en Sofía Plus de octubre Pantallazo del one drive octubre. 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 octubre	Agendas de Desplazamiento octubre Carpeta F6.
7	Evaluar los resultados de aprendizaje en un plazo no mayor a ocho días hábiles luego de finalizada la formación.	Evaluación parcial de los resultados de aprendizaje de las fichas: 2912536, 2912538, 2912541.	Juicios evaluativos parciales de las fichas 2912536, 2912538, 2912541. Carpeta F7.
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.	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.
9	Participar en el proceso de inducción del programa (objetivos, estrategia, metodologías), sus componentes y procedimientos.	**REUNIÓN Y CAPACITACIONES**	Listado de asistencia a reunión. Registro fotográfico de reunión equipo SER

		Reunión Equipo Ser en el municipio de Cisneros. Seguimiento. Capacitación en Tecnología para el equipo SER. Acompañamiento y fortalecimiento de conocimientos a la Ficha en Cata de café en el municipio de San Roque. **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.** **Diseño Curricular:** **"**Emprendedor en Procesamiento Artesanal de Derivados de Frutas y Hortalizas". **Ficha:** 3003325 **Días de ejecución:** 01, 04, 08, 11, 15, 18, 22, 25 de octubre de 2024. **Competencia:** Aplicar procesos de higienización según programa establecido y normatividad vigente. **Competencia:** Ejecutar procesos de producción de alimentos según procedimientos de la empresa. **resultados de aprendizaje:** Alistar las materias primas, insumos y equipos para la elaboración artesanal de	Registro fotográfico del Acompañamiento y fortalecimiento en formación CATA DE CAFÉ. Programación en Sofía Plus mes de octubre. Listado de asistencia a formación de cada ficha dictada Registro fotográfico de formación de cada ficha dictada. Carpeta F9.

		derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con el programa de producción. Elaborar productos artesanales a partir de frutas y hortalizas según parámetros técnicos y normativa vigente. Controlar el proceso de elaboración artesanal de derivados de frutas y hortalizas de acuerdo con los procedimientos de la empresa y requerimientos del mercado. **Diseño Curricular:** "Emprendedor en procesamiento de productos derivados del café". **Ficha: 3003326** **Días de ejecución**: 02, 03, 09, 10, 16, 17, 23 de octubre 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 procesamiento de productos derivados del café". **Ficha:** 2912536 **Días de ejecución**: 07, 21 de octubre 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 transformación de caña panelera"	

		Ficha: 2912541 **Días de ejecución:** 24 de octubre 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.	
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 académica y/o misional con observancia del esquema establecido por la coordinación nacional para tal fin y generar las respectivas evidencias.	Reunión Equipo SER en el municipio de Cisneros	Registro Fotográfico. Listado de Asistencia a reunión.
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.		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 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.	Envío del informe mensual de ejecución contractual del mes de octubre según lo establecido por el Complejo Tecnológico Minero Agroempresarial.	Informe contractual mes de octubre. Programación en Sofía Plus del mes de octubre. Carpeta F13.
14	**GENERALES** • Realizar su afiliación ante la administradora de riesgos laborales que disponga el SENA, bajo la clase de riesgo relacionada con el	Para este mes no se realizaron actividades acordes a esta obligación	NA.

	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.		

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.	201024	AMALFI	01-10-2024	02-10-2024
2.	202624	SAN ROQUE	03-10-2024	04-10-2024
3.	210224	AMALFI	08-10-2024	12-10-2024

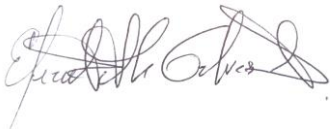
Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a

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 1067290739 Pago Simple, periodo del mes de septiembre 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:



Wilfer Alberto López Madrid

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

Coordinador académico