PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Villavicencio, Octubre del 2024

Dr.
LUIS ALEJANDRO BAUTISTA SANCHEZ
Supervisor Contrato No. CO1.PCCNTR.5882258
Cargo del supervisor: Instructor Grado 18
Coordinación de Programas Especiales
Ciudad

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes 10 del año 2024

Referencia: Contrato No. CO1.PCCNTR.5882258 de 2024

Yo, Zulma Sáenz Parra, identificado con la cédula de ciudadanía No. 46.376.167 de Sogamoso, en mi calidad de Contratista del SENA, en el Centro Agroindustrial del Meta, 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: Valor y forma de Pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de 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: a) Un primer pago correspondiente al mes de febrero de 2024 por valor de TRES MILLONES SETECIENTOS VEINTIUNMIL DOSCIENTOS OCHENTA Y OCHO PESOS M/CTE. ($3.721.288) b) nueve (9) pagos iguales por los meses de marzo 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, c) Un pago final correspondiente al mes de Diciembre de 2024, por valor de DOS MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL PESOS M/CTE. ($2.530.476).

Plazo: Será hasta el 17 de Diciembre de 2024

OBJETO:
Prestar servicios Profesionales temporales para ejercer el rol de instructor Técnico y/o transversal de acuerdo a los diseños curriculares que ejecute el Centro Agroindustrial del Meta en 2024 de los programas que atienden POBLACION VULNERABLE Y DESPLAZADA (PVD) en la especialidad requerida y/o de su perfil.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Participar en la planeación de los procesos formativos de acuerdo con los lineamientos institucionales, de acuerdo a su perfil.	Realicé la concertación de actividades de formación según la remisión de la coordinación.	Historial de correos
2	Participar en la generación y desarrollo de diseño curricular, proyectos de investigación aplicada, innovación pedagógica, desarrollo tecnológico, publicaciones y estudios de vigilancia tecnológica y competitiva para establecer de manera prospectiva las tendencias de desarrollo de las diversas redes de conocimiento de interés institucional y cuando el Centro de formación así lo requiera.	En el mes objeto del contrato elabore guía de aprendizaje e instrumentos de evaluación en los programas de formación: “Elaboración de productos panificables hojaldrados”, “Procesamiento de productos cárnicos crudos ” y cocina navideña, teniendo en cuenta los nuevos lineamientos institucionales.	Evidencias soportadas en el portafolio del Instructor.

3	Evaluar los aprendizajes previos, realizar reconocimiento de estilos y ritmos de aprendizaje de las fichas asignadas, de acuerdo con los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	En el mes de octubre realicé la evaluación de aprendizajes previos en las fichas 3101612, 3101614 en el programa de formación “Elaboración de productos panificables hojaldrados”, la ficha 3101613 en el programa de formación “Procesamiento de productos cárnicos crudos ” y la ficha 3101615 en el programa de formación “cocina navideña”.	Evidencia soportada en el portafolio del instructor.
4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendices en el desarrollo de la formación profesional integral.	En el mes objeto del contrato ejecuté la formación profesional integral con las fichas 3101612,3101614 en el programa de formación “Elaboración de productos panificables hojaldrados”, la ficha 3101613 en el programa de formación “Procesamiento de productos cárnicos crudos ” y la ficha 3101615 en el programa de formación “cocina navideña”.	Evidencia soportada en el portafolio del instructor; registro fotográfico anexo a este informe.
5	Emitir juicio de evaluación de los resultados de aprendizaje, de las competencias delprograma, en el desarrollo de su	En el mes de octubre se emitieron juicios de evaluación para las fichas 3101612,3101614 en el	Evidencia registrada en la plataforma Sofia plus.

	formación, aplicando los procedimientos, plazos y herramientas tecnológicas que la entidad defina.	programa de formación “Elaboración de productos panificables hojaldrados” y la ficha 3101613 en el programa de formación “Procesamiento de productos cárnicos crudos ”.	
6	Registrar en el sistema de gestión académica establecido por la entidad en un plazomáximo de tres (3) días, todas las actividades que se relacionan en el procedimiento de la ejecución de la formación profesional.	Verifiqué que la totalidad de los aprendices de las fichas 3101612,3101614 en el programa de formación “Elaboración de productos panificables hojaldrados”, la ficha 3101613 en el programa de formación “Procesamiento de productos cárnicos crudos ” y la ficha 3101615 en el programa de formación “cocina navideña” quedarán seleccionados y matriculados.	Evidencia soportada en la Plataforma Sofia Plus.
7	Reportar oportunamente al coordinador académico, a través de medios formales, las novedades que se generen durante la ejecución de la formación de las fichas asignadas; y hacer seguimiento a las mismas.	Para el mes objeto de cobro no se me presentaron novedades.	Para el mes objeto de cobro no se presentaron novedades.

8	Verificar que los participantes a su formación se encuentren en estado "en formación" en el sistema de gestión académica de la entidad.	Para el mes objeto de cobro verifiqué que los aprendices de las fichas 3101612,3101614 en el programa de formación “Elaboración de productos panificables hojaldrados”, la ficha 3101613 en el programa de formación “Procesamiento de productos cárnicos crudos” y la ficha 3101615 en el programa de formación “cocina navideña” se encontrarán en estado en formación”	Evidencia soportada en la Plataforma Sofia Plus.
9	Apoyar en el acopio de los documentos del procedimiento de Ingreso de aprendices cuando las condiciones de la población lo requieran.	En el mes objeto de cobro recolecté la documentación de las formaciones de los municipios de Puerto Lleras y Restrepo.	
10	Participar cuando el centro lo requiera en el proceso de selección, diseño de talleres e instrumentos que alimenten los bancos de pruebas para la selección de aprendices.	En el mes objeto de cobro no se me solicitó apoyo para realizar talleres o instrumentos para el banco de banco de pruebas.	No es ejecutada para el mes de octubre. .
11	Participar en los comités de evaluación y seguimiento	Para el mes objeto de cobro no participe en los comités de	No es ejecutada para el mes de octubre.

	ordinario y extraordinario quese programen para los aprendices, de acuerdo con la citación realizada.	evaluación y seguimiento para los aprendices.	
12	Aplicar las medidas formativas establecidas en el reglamento del aprendiz y el manual de los Centros de convivencia del Centro de Formación.	En el mes objeto de cobro hice cumplir el reglamento y manual de convivencia del Centro de formación.	Cumplimiento de normas de convivencia y reglamento SENA.
13	Participar y aportar en la construcción de los entregables de las fases de Registro calificado y Autoevaluación para los programas en nivel tecnólogo, cuando el centro lo requiera.	En el mes objeto de cobro no se me solicitó apoyo para la gestión de registros calificados en los programas de formación tecnológica.	No es ejecutada para el mes de octubre.
14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.	En el mes objeto de cobro realicè la divulgación de la tercera oferta de formación virtual.	Divulgación por canales telefónicos y redes sociales; evidencia fotográfica anexa al presente informe.
15	Realizar seguimiento a etapa productiva, documentar y acompañar al aprendiz en reunión(es) con el coformador, registrar las evidencias del proceso y aplicar instrumentos que evalúen la etapa productiva y aporten a la mejora del proceso formativo.	En el mes objeto de cobro no se me solicitó apoyo para realizar seguimiento a etapa productiva.	No es ejecutada para el mes de Octubre.

16	Acompañar a los aprendices a las actividades contempladas en el Plan Nacional de Bienestar al Aprendiz	Para el mes objeto de cobro no ejecuté actividades relación con desarrollo de esta obligación específica del contrato.	No es ejecutada para el mes de Octubre.
17	Ejecutar un mínimo de 160 horas mensuales de Formación Directa de acuerdo a la programación de la formación del Centro	Para el mes objeto de cobro ejecuté la formación profesional integral para las fichas 3101612,3101614 en el programa de formación “Elaboración de productos panificables hojaldrados”, la ficha 3101613 en el programa de formación “Procesamiento de productos cárnicos crudos ” y la ficha 3101615 en el programa de formación “cocina navideña” cumpliendo de esta manera con las horas reglamentarias del mes .	Reporte horas mes de octubre emitido por el aplicativo Sofia Plus.
18	Apoyar las etapas precontractual y contractual (apoyos técnicos) dentro de los procesos contractuales y de cooperación asignados por el supervisor o el ordenador del gasto.	Para el mes objeto de cobro no me asignaron actividades relacionadas con el desarrollo de esta obligación específica del contrato.	No es ejecutada para el mes de Octubre.
19	Asistir a las reuniones que programe el ordenador del gasto y/o supervisor con	Para el mes objeto de cobro no se realizaron reuniones por parte del supervisor.	No es ejecutada para el mes de Octubre.

	ocasión al desarrollo de su objeto contractual.		
20	Atender las orientaciones del equipo técnico-pedagógico del Centro de formación y de la regional Meta.	Para el mes objeto de cobro tuve en cuenta las directrices impartidas por el equipo técnico pedagógico del centro de formación en la realización de mis actividades de desarrollo curricular.	
21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño.	Para el mes objeto de cobro se me asigno la consolidación de materiales de formación para el área de agroindustria 2024.	Pantallazo formato enviado a funcionaria Paola Almario – apoyo a Coordinación.
22	Informar la necesidad de giras técnicas, y documentar el cumplimiento y evaluación de la misma.	Para el mes objeto de cobro no ejecuté actividades relacionadas con el desarrollo de esta obligación especifica del contrato.	No es ejecutada para el mes de octubre.
23	Promover y divulgar cada mes las actividades y el material bibliográfico digital a los aprendices enviado por el Sistema de Bibliotecas SENA. (incluir referencias bibliográficas, participar de talleres y eventos, entre otros)	Para el mes objeto de cobro no ejecuté actividades relacionadas con el desarrollo de esta obligación específica del contrato.	No es ejecutada para el mes de octubre.

24	Elaborar informe de ejecución del proyecto formativo.	Para el mes objeto de cobro no ejecuté actividades relacionadas con el desarrollo de esta obligación específica del contrato.	No es ejecutada para el mes de octubre.
25	Elaborar los formatos del archivo de gestión según los lineamientos de gestión documental acorde a la historia académica de cada aprendiz y cada ficha. Migrar lainformación de las historias académicas al archivo/espacio digital orientado por la Coordinación del Grupo de Formación Integral, Gestión Educativa y promoción y relaciones Corporativas del Centro.	Para el mes objeto de cobro revise, aliste y envíe la documentación respectiva para las fichas 3101612,3101614 en el programa de formación “Elaboración de productos panificables hojaldrados”, la ficha 3101613 en el programa de formación “Procesamiento de productos cárnicos crudos ” y la ficha 3101615 en el programa de formación “cocina navideña” teniendo en cuenta los lineamientos de gestión documental Institucional.	Evidencia enviada a los correos coorespecialescam@sena.edu.co y naramirezr@sena.edu.co
26	Entregar a la supervisión los reportes de ejecución de actividades, en forma mensual, cuenta de cobro y los demás informes que le sean solicitados.	Para el mes objeto de cobro se entregó la cuenta de cobro solicitada por la supervisión en los tiempos establecidos.	Evidencias ubicadas en el Ondrive cuentas de Cobro/Mes Octubre 2024.
27	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.	Para el mes objeto de cobro realicé la recolección de información del formato APE de las fichas 3101612, 3101613 y 3101614.	Evidencia enviada a los correos gladysgutierrez@sena.edu.co y coorespecialescam@sena.edu.co

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

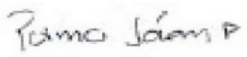
ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHA DE DESPLAZAMIENTO INICIAL	FECHA DE DESPLAZAMIENTO FINAL

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 4568338344 de la planilla correspondiente al pago de aportes a salud, pensiones y ARL, del periodo mes de septiembre de 2024. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto *Ley Antitrámites"*)

Evidencias en (23) folios

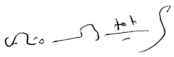
Cordialmente,



ZULMA SAENZ PARRA
Contratista

C.C. No. 46.376.167

Recibí a satisfacción:



Firmado digitalmente porLUIS ALEJANDRO BAUTISTA SANCHEZ
Fecha:2024-10-31 10:45-05:00

LUIS ALEJANDRO BAUTISTA SANCHEZ

Supervisor

Contrato. CO1.PCCNTR.5882258

Cargo del supervisor: Instructor Grado 18

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

4	Ejecutar la formación profesional integral de acuerdo el modelo pedagógico de la entidad, el diseño y desarrollo curricular de los programas del área temática de las fichas asignadas; propendiendo por la permanencia y certificación de los aprendicesen el desarrollo de la formación profesional integral.

F__3101612_ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS

ALCALDIA DE PUERTO LLERAS




Hojaldra


PASTEL
HAWAIANO


MILHOJAS



F___3101613_PREOCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

SECRETARIA DE LA MUJER - RESTREPO






Deliciosa
longaniza

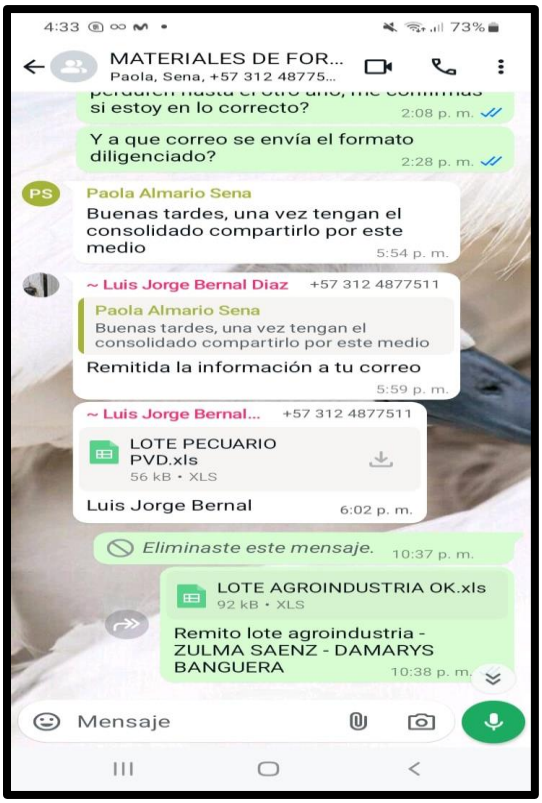

GÉNOVAS
GRUPO 2


Carne de hamburguesa

14	Apoyar al centro de formación en la promoción de la oferta institucional cuando se requiera.

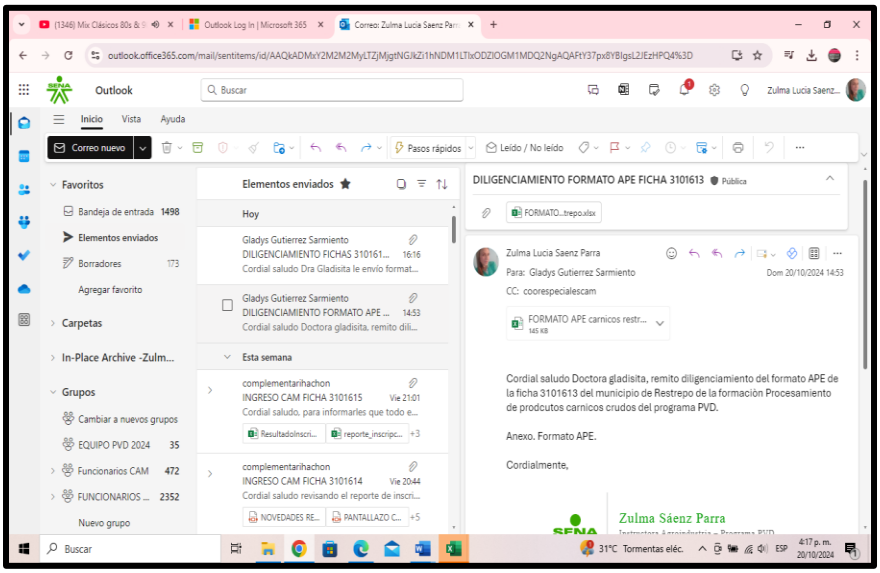


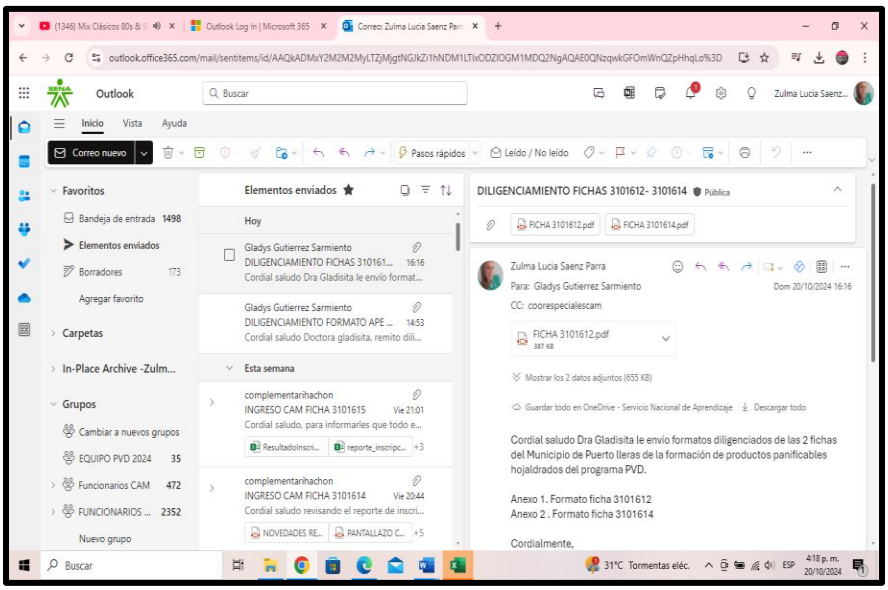
21	Realizar la solicitud de la consolidación de las necesidades de materiales de formación con todas las características y especificaciones según proyectos de formación de acuerdo con la especialidad y desempeño.



27	Realizar las demás actividades propias y necesarias para el cumplimiento del objeto contractual.

Pantallazo correo enviado a la Dra Gladys Monroy – FORMATO APE FICHAS 3101612, 3101613 y 3101614





TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ZULMA LUCIA SAENZ PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META

FECHA INICIAL: 01/10/2024 00:00:00

FECHA FINAL: 31/10/2024 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 3101612 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE HOJALDRE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3101614 - ELABORACION DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

DETERMINAR MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS ACORDE CON PROTOCOLOS DE PROCESAMIENTO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

ELABORAR MASAS DE HOJALDRE SEGÚN LINEAMIENTOS DE FORMULA, PROCESO Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

REGISTRAR LA INFORMACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

VERIFICAR LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES DE PRODUCTOS PANIFICABLES HOJALDRADOS DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 40,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3101613 - PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Adecuar materias primas alimenticias según buenas prácticas de manufactura y parámetros de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080110001 RECIBIR MATERIA PRIMA, INSUMOS Y EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS DE ACUERDO CON LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA Y PARÁMETROS TÉCNICOS.

29080110002 PREPARAR PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS

29080110003 VALORAR LAS CARACTERÍSTICAS FINALES DEL PRODUCTO CÁRNICO CRUDO DE ACUERDO CON FICHA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO.

29080110004 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ACUERDO A PARÁMETROS TÉCNICOS Y FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 48,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3101615 - COCINA NAVIDEÑA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE. (EQUIVALE A LA NORMA NTS USNA 001 DEL MINCOMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO)

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

PREPÁRAR DIFERENTES ALIMENTOS BASICOS CALIENTES Y FRIOS CON BASE EN LA RECETA ESTANDAR.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 16,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 3076515 - ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LACTEOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR LECHE DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290801093 01 APLICAR PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN DE INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN PARÁMETROS TÉCNICOS.

290801093 02 ALISTAR MATERIAS PRIMAS E INSUMOS UTILIZADOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACION DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS, SEGÚN LA FORMULACIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

290801093 03 REALIZAR PROCESO DE ELABORACIÓN DE HELADOS Y POSTRES LÁCTEOS SEGÚN PARÁMETROS ESTABLECIDOS.

290801093 04 EMPACAR HELADOS Y POSTRES DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES REQUERIDAS PARA EL PROCESO DE CONSERVACIÓN.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 24,00

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 168,00

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: ZULMA LUCIA SAENZ PARRA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROINDUSTRIAL DEL META